BABALI

Couleur Kémia
http://couleurkemia.canalblog.com/

Couleur Kémia

Beignets de sardines et pesto de coriandre

Beignets de sardines pour 4 personnes

8 sardines,
Farine,
2 œufs.

Lever les filets des sardines en enlevant le maximum d'arrêtes.

Préparer la pâte à beignet en battant les œufs en omelette et en incorporant la farine afin de faire une pâte onctueuse.

Plonger les filets de sardines dans la pâte.

Faire chauffer de l'huile d'olive et faire cuire les beignets. Après cuisson essuyer le surplus d'huile.

Pesto de coriandre

½ bouquet de coriandre,
1 cuil à soupe de parmesan,
1 cuil à soupe de pignon de pain,
5 cl d'huile d'olive,
½ gousse d'ail

Faire blanchir la coriandre quelques secondes, puis la plonger dans de l'eau glacée. La sécher.

Mixer tous les ingrédients

Babali @2007