

CONSOUDE FARCIE

Laver les feuilles de Consoude, puis les étaler pour les faire sécher.

Préparer une pâte à beignets comme indiqué ci-dessous.

Disposer au centre de la feuille de Consoude une petite cuillère de fromage de chèvre frais, étaler un peu ;

Disposer alors par-dessus une autre feuille de Consoude à l'envers, de façon à pouvoir les coller par leurs bords (bien appuyer !)(elles adhèrent grâce à leurs petits poils)

Tremper l'ensemble dans la pâte à beignets et faire frire des 2 côtés.

Après friture, les poser sur du papier absorbant avant de servir.

Recette de base pâte à beignets

Pour un grand bol de pâte environ

Mélanger 250 gr de farine avec un œuf et un jaune seul, une pincée de sel, un peu de lait froid=un fond de verre ; un demi sachet de levure chimique et une cuillère à soupe d'huile d'olivemélanger l'ensemble et ajuster la quantité de lait pour obtenir une pâte épaisse.

Battre le blanc restant et l'incorporer au mélange ci-dessus.