FRITELLE

Plats et accompagnements



8 personnes | 30 min | 0,30 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 2 CàD de Sept Saveurs **(Réf : 240)**
1 unité : Échalote
2 unités par 500 gr de restes: Oeufs
50 g : Pain
100 ml : Lait
À votre goût : Poivre noir
À votre goût : Sel
30 g : Parmesan
80 g : Farine
150 ml : Huile de tournesol

PRÉPARATION

Cette fois-là nous avions :
Les restes d'un risotto, des pommes de terre, un reste de pâtes, des carottes, des courgettes, du chou-fleur, un peu de viande rouge, de la saucisse, un peu de charcuterie
Mais c'est vraiment selon ce qu'il vous reste. L'idéal est d'avoir des légumes, de la viande, un peu de tout... Mais faites avec ce que vous avez et cela fonctionnera parfaitement.

1. Hacher finement une échalote crue, la mélanger aux restes
2. Tremper votre vieux pain dans du lait
3. Le presser entre vos mains pour retirer le lait. L'ajouter aux restes
4. Tout passer au mixeur
5. Râper le parmesan, l'ajouter aux restes hachés
6. Si le résultat ne se tient pas très bien, rajouter du vieux pain râpé
7. Saler et poivrer
8. Étaler de la farine sur votre plan de travail
9. Faire chauffer 1 cm d'huile de friture (tournesol) dans une poêle
10. Prendre avec une cuillère à soupe et former des palets avec les mains
11. Enfariner les palets des 2 côtés
12. Faire frire les palets dans l'huile, entre 30 secondes et une minute de chaque côté
13. Bien les dorer d'un côté puis les retourner de l'autre
14. Sur une assiette, empiler les Fritelle en séparant les niveaux par des feuilles d'essuie-tout. Cela les maintient au chaud et cela permet d'absorber un peu d'huile