

## Beignets de sardines et condiment piri-piri



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Préparation pour tempura en sachet 1 kg GOLDEN TURTLE CHEF	0199603
3 litres	Huile pour friture Frial Excellence en bidon 5 L LESIEUR PROFESSIONNEL	0010967
PM	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
0.5	Mayonnaise haute fermeté en seau 4,7 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0219080
0.03	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
PM	Mélange piri-piri en boîte 250 g DUCROS	0222861
PM	Paprika fumé Pimenton en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0093722
0.1	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
30 PCE	Filets de sardines frais	~
1	Ciboulette	~

### Étapes de préparation

- 1 Dans un récipient creux :  
Réaliser la pâte à beignet (tempura) avec de l'eau gazeuse bien froide. Incorporer la ciboulette finement ciselée. Assaisonner de paprika fumé, de sel et de poivre.
- 2 Essuyer les filets de sardine puis les déposer bien à plat sur un papier absorbant.
- 3 Réalise la sauce d'accompagnement :

- 3 Mélanger la mayonnaise avec un peu de piri-piri, de la purée d'ail, du paprika fumé, du jus de citron et de la ciboulette ciselée. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- 4 Chauffer le bain d'huile à 170°C/180°C maxi.
- 5 A l'aide d'une brochette en bois ou d'un pique type "cure dents", tremper les filets de sardines dans la pâte à frire.
- 6 Les enrober généreusement en les tenant avec le pique.
- 7 Plonger les filets dans le bain de friture avec précaution. Les retourner pendant la cuisson. Cuisson : environ 5 à 6 minutes.
- 8 Retirer les beignets de sardines et les égoutter sur un papier absorbant. Saler et servir, accompagné de la sauce piri-piri, de quelques quartiers de citron ainsi que des toasts de pain de campagne.