Guillaume Gomez

Bricks, beignets, feuilletés

Beignets de sardine au basilic et sa sauce aigre douce

50 min	15 min	5 min	30 min	475
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des sardines

1. Lever les filets de sardine en passant un couteau de chef délicatement au dessus de l'arête.
2. Ôter les arêtes restantes quand les filets sont levés puis les réserver dans un plat creux.
3. Effeuiller le basilic préalablement lavé puis les émincer à l'aide d'un couteau éminceur.
4. Parsemer les filets de sardine de basilic et d'huile d'olive.
5. Poivrer les filets puis filmer le plat et le réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la pâte à frire

1. Découper la levure de boulanger en petits morceaux dans un saladier.
2. Verser la farine dans le saladier puis mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Saupoudrer d'un peu de sucre, fouetter puis verser la bière petit à petit tout en mélangeant.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les sardines

- 4 **Sardine**
- 0.5 botte(s) **Basilic**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte à frire

- 250 g **Farine**
- 45 g **Levure de boulanger**
- 25 cl **Bière**
- 3 pincée(s) **Sucre semoule**

Ingrédients pour la sauce

- 0.5 **Gousse(s) d'ail**
- 0.25 botte(s) **Basilic**
- 2 c. à soupe **Miel liquide**
- 2 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**

4. S'il reste des petits grains, ce ne sont pas des grumeaux de farine mais de levure. Ils vont disparaître pendant le temps de repos.
5. Laisser le fouet dans le saladier, le filmer et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Étape 3

Préparation de la sauce

1. Mettre l'ail dans le mortier et concasser la gousse très finement à l'aide d'un pilon.
2. Saupoudrer l'ail concassé de sel, verser de l'huile d'olive et mélanger avec le pilon.
3. Racler le pilon à l'aide d'une maryse puis verser le tout dans un saladier.
4. Ajouter le ketchup, le miel et fouetter.
5. Verser le vinaigre de Xérès, le vinaigre balsamique, du sel, du poivre puis verser encore de l'huile d'olive tout en fouettant.
6. Effeuiller le reste de basilic, les ciseler à l'aide d'un couteau éminceur et les incorporer dans la sauce à l'aide d'une maryse.
7. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis filmer le saladier et réserver.

Étape 4

Cuisson des beignets

1. Sortir les filets de sardine du réfrigérateur, ôter le film puis saler les sardines.
2. Retirer le film du saladier de pâte à friture et fouetter légèrement.
3. Faire chauffer une casserole d'huile à 160°C / 170°C en vérifiant la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.
4. Prendre un filet de sardine à l'aide d'un pic en bois puis le tremper dans la pâte à frire et le déposer dans l'huile chaude.
5. Faire de même pour les autres filets.
6. Retourner les beignets à l'aide d'une écumoire et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et bien gonflés.
7. Déposer ensuite les beignets cuits sur une assiette recouverte de papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.

Étape 5

Dressage

1. Saler les beignets de sardine avec de la fleur de sel.
2. Disposer les beignets sur une assiette et verser la sauce dans un ramequin. Servir.

3 c. à soupe **Vinaigre balsamique**
5 c. à soupe **Ketchup**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour les beignets

1 litre(s) **Huile pour friture**
1 **Sel**