



## Beignets de saucisses et salade aux croûtons

### Ingrédients :

6	saucisses de poulet fumées
150 g	de farine
120 ml	de lait
½ sachet	de levure sèche
1	cuillère à soupe de persil
½	l d'huile de colza

### pour la salade

30	tomates cerise
6 tranches	de pain blanc
1	oignon rouge
2	cuillères à soupe de fines herbes hachées, mélangées
4	cuillères à soupe d'huile de colza
1	cuillère à soupe de vinaigre de pomme
	Sel et poivre pour assaisonner

### Préparation :

#### 1<sup>ère</sup> étape

Verser la levure dans le lait tiède. Puis incorporer la farine et le persil ; fouetter avec une fourchette pour obtenir une pâte aérée. Recouvrir la pâte à frire et laisser reposer pendant 2 heures.

#### 2<sup>ème</sup> étape

Pendant que la pâte monte, laver les tomates, les couper en deux et les placer sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé (surface coupée vers le haut), saler et poivrer. Parsemer de fines herbes et laisser sécher au four pendant env. 2 heures à 80°C.



## Préparation :

### 3<sup>ème</sup> étape

Couper le pain blanc en gros dés, faire dorer sans graisse dans une poêle et réserver dans un saladier.

### 4<sup>ème</sup> étape

Eplucher l'oignon et le ciseler, ajouter aux croûtons avec les tomates séchées. Assaisonner avec du sel, poivre, de l'huile de colza et le vinaigre de pomme.

### 5<sup>ème</sup> étape

Couper les saucisses en trois, singer légèrement (tapoter pour enlever l'excédent) et plonger dans la pâte à frire.

### 6<sup>ème</sup> étape

Chauffer l'huile à 170°C. Repêcher les bouts de saucisses dans la pâte et les faire frire dans l'huile.

### Conseil :

Servir avec les beignets de saucisses dès que la salade est assaisonnée.