

Crispy corn-dogs aux saucisses cocktail et corn flakes

Ingédients



1



30 min



27 min



4

Sucettes de saucisses cocktail façon corn dogs :

- ✓ Env. 20 saucisses cocktail Madrange
- ✓ 95 g de farine de maïs
- ✓ 50 g de farine de blé
- ✓ 10 g de sucre semoule
- ✓ 3 g de levure chimique
- ✓ sel, poivre
- ✓ 1 œuf
- ✓ 115 ml de lait demi-écrémé
- ✓ 60 g de cornflakes
- ✓ huile de friture

Sauce barbecue :

- ✓ 1/2 oignon
- ✓ 1/2 gousse d'ail
- ✓ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1/2 c. à café de paprika
- ✓ 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- ✓ 1/2 c. à soupe de miel
- ✓ 1/2 c. à soupe de moutarde savora
- ✓ 3 c. à soupe de ketchup
- ✓ 1 c. à café de sauce worcestershire
- ✓ sel
- ✓ quelques gouttes tabasco

Sauce tartare :

- ✓ 150 g de mayonnaise
- ✓ 10 g de câpres
- ✓ 10 g de cornichons
- ✓ 10 g d'oignons
- ✓ 1 c. à café de persil
- ✓ 1 c. à café de cerfeuil
- ✓ 1 c. à café d'estragon
- ✓ sel

Sauce aux fines herbes :

- ✓ 3 c. à soupe de yaourt à la grecque
- ✓ 1/2 citron vert
- ✓ 1 c. à café d'aneth
- ✓ 1 c. à café de ciboulette
- ✓ 1 c. à café de coriandre
- ✓ sel, poivre

Le produit phare



Préparation

Sucettes de saucisses cocktail façon corndogs :

Chauffer un bain d'huile dans une casserole ou une friteuse à 170°C.

Dans le bol d'un mixeur, déposer les ingrédients suivants : les farines, la levure, le sel, le poivre et le sucre. Mixer une première fois à vitesse moyenne, ajouter les œufs et le lait, mixer de nouveau.

Verser l'appareil homogène dans un récipient.

Piquer chaque saucisse cocktail avec un pic en bois par le bout. Tremper les saucisses dans l'appareil, puis saupoudrer de cornflakes écrasés. Plonger dans le bain d'huile à 170 °C 1 à 2 minutes.

Débarrasser sur un papier absorbant puis assaisonner de sel.

Étape 1

Étape 2



Crispy corn-dogs aux saucisses cocktail et corn flakes

Sauce aux fines herbes :

Zester le citron puis extraire son jus. Hacher finement les herbes.
Mélanger tous les ingrédients au yaourt, puis assaisonner de sel et de poivre.

Sauce tartare :

Hacher tous les condiments. Mélanger le tout à la mayonnaise.
Rectifier l'assaisonnement, puis réserver au frais.

Sauce barbecue :

Éplucher et laver les légumes. Hacher l'oignon et l'ail, les faire suer à l'huile d'olive avec le sel pendant 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients, laisser cuire à feu moyen une vingtaine de minutes.

Bon appétit !

