



Jean Caby
depuis 1919

Les Caby-Cornus'



Recette pour
4
personne(s)



Préparation
10min



Cuisson
5min

Ingrédients

- 6 saucisses knacks Jean Caby
- Sel ou sel fin
- 50 g de farine de maïs
- 120 g de farine
- 20 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 1 œuf
- 15 cl de lait tiède
- ½ sachet de levure chimique



CONSEILS DE PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger les deux farines, la levure, ainsi que le sucre et le sel.
2. Incorporez y l'œuf battu et le lait.
3. Une fois bien mélangé, versez le mélange dans un récipient haut et étroit type verre mesureur.
4. Piquez ensuite les saucisses au moins jusqu'au centre, puis les tremper dans la pâte.
5. Elles doivent être bien enveloppées puis les faire frire dans de l'huile de friture à 180°C environ 3 min en tenant le pique en bois.
6. Égoutter sur du papier absorbant et servir chaud.

Egalement appelé « Corn Dogs » ou « chiens de maïs », ces petites brochettes sont riches en protéines. Elles offrent une alternative gourmande aux Cocktails'Chic en cas d'intolérance au gluten.

Jean Caby a dit : Bon appétit! 

Retrouvez d'autres idées recettes sur jeancaby.com