

Cornichons frits

- La meilleure recette des cornichons frits (Très facile)!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
10 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

Pour la trempette :

- 1/4 de tasse (65 ml) de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de raifort
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1/4 de cuillère à thé d'épices cajun

Cornichons :

- Huile végétale
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 1 cuillère à thé d'épices cajun
- 1/4 de cuillère à thé d'origan
- 1/4 de cuillère à thé de basilic séché
- 1/8 de cuillère à thé de poivre de cayenne
- Sel
- 2 tasses (500 ml) de cornichons, égouttés

Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez tous les ingrédients de la trempette, mélanger et mettre de côté.
2. Préchauffez l'huile de la friteuse à 375 °F (190° C) ou mettre environ 1 pouce et demi d'huile dans un grand chaudron et faites chauffer à feu moyen élevé.
3. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, les épices cajuns, l'origan, le basilic, le poivre et le sel.
4. Dépendamment de la grosseur de votre chaudron, vous devrez peut-être le faire en plusieurs fois.
Trempez les cornichons dans la panure et faites frire pendant 2 à 3 minutes dans l'huile.
5. Égouttez sur du papier essuie-tout. Répéter au besoin.

6. Servir avec la sauce!

“ Vous êtes un grand fan de pickle et de friture? Ces délicieux cornichons frits sont parfaits en entrée, ou dans les hamburgers! La recette de la trempette est incluse.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)