

Caty

## Mini-pogos, sauce moutarde et érable



PRÉSENTÉ PAR :



PORTIONS

**22 mini-pogos**

TEMPS DE CUISSON

**8 minutes**

Un amuse-bouche populaire en version maison, on aime!

### Ingrédients

225 g de saucisses cocktail (22 saucisses) ou 11 saucisses végétariennes coupées en deux ou 11 saucisses Italiennes piquantes Roma coupées en deux

500 ml (2 tasses) d'huile de canola

30 ml (2 c. à soupe) de farine

#### Pour la trempette

125 ml (1/2 tasse) de crème sure légère

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

30 ml (2 c. à soupe) de basilic frais haché

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne

15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron

#### Pour la pâte à frire

125 ml (1/2 tasse) de semoule de maïs fine

125 ml (1/2 tasse) de farine

5 ml (1 c. à thé) d'épices cajun

5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) de sucre d'érable

1 pincée de sel

1 oeuf

160 ml (2/3 de tasse) de lait de beurre

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

### Préparation

- Dans un bol, fouetter les ingrédients de la trempette. Réserver au frais.
- Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les saucisses de 2 à 3 minutes. Égoutter et éponger.

Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les saucisses de 2 à 3 minutes. Égoutter et éponger.

- Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs de la pâte à frire.
- Dans un troisième bol, fouetter l'oeuf avec le lait de beurre. En fouettant, incorporer graduellement ce mélange aux ingrédients secs. Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Dans une grande casserole ou dans une friteuse, chauffer l'huile à 190 °C (375 °F). Piquer chacune des saucisses sur une brochette en bambou. Verser la farine dans une assiette creuse puis fariner les saucisses. Secouer pour retirer l'excédent de farine, puis tremper les saucisses dans la pâte. Faire frire le quart des saucisses environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Égoutter sur du papier absorbant. Répéter avec le reste des saucisses. Servir les pogos avec la trempette.