



## Saucisses sur bâtonnet (Pogos)

**Préparation** 15 MIN

**Cuisson** 20 MIN

**Portions** 12

### Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de farine de maïs
- 150 ml (2/3 tasse) de farine
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 1 oeuf
- 250 ml (1 tasse) de babeurre
- 12 saucisses
- 12 brochettes de bois

### Préparation

1. Préchauffer l'huile de la friteuse à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger les farines, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Former un puits au centre et y placer l'oeuf et le babeurre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Enfoncer les brochettes dans les saucisses. Bien les enrober de pâte, une à une. Faire frire, deux saucisses à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, environ 5 minutes. Réserver au chaud.
4. Répéter avec les autres saucisses. Accompagner d'un choix de moutardes.

### Note

Les enfants adorent les mini-saucisses sur bâtonnet. Confectionnez-les à l'aide de saucisses coupées en 3, puis enrobées de pâte de maïs.