



Tapas del Mare maison

Temps de préparation: 35 minutes

Niveau: moyenne

Ingrédients pour 6 personnes:

400 g de cocktail de fruits de mer

Pour la pâte à beignets :

3 œufs

200 g de farine

1 1/2 sachet de levure

30 cl de lait

20 cl d'eau

Pour la sauce aïoli :

3 jaunes d'œufs

7 grosses gousses d'ail

30 cl d'huile d'olive

1 1/2 cuillère à soupe de moutarde

1 1/2 filet de vinaigre

1 1/2 pincée de poivre

3 pincées de sel



Préparation :

Laisser décongeler les fruits de mer à température ambiante pendant 1 heure.

Pâte à beignets

1. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Faire un puits au centre et y casser l'œuf. Mélanger et délayer progressivement avec le mélange d'eau et de lait. Puis mélanger vigoureusement pour éviter les grumeaux. La pâte doit être lisse, mais pas trop liquide.

Ajouter un peu de sel. Couvrir et laisser reposer pendant 30 min environ.

2. Mettre les fruits de mer dans la pâte à beignet, les enrober généreusement. Faire chauffer un grand volume d'huile puis y plonger les fruits de mer progressivement. Les retourner de temps en temps. Retirer à l'aide d'un écumoire quand ils semblent bien colorés. Placer dans une assiette recouverte de papier absorbant.

Sauce aïoli

1. Commencer par piler l'ail dans un mortier, pour en faire une pommade. Rajouter les 2 jaunes d'œufs, le sel et poivre, et un peu d'huile. Bien mélanger avec un fouet, et rajouter le vinaigre et la moutarde.

2. Tout en remuant, rajouter maintenant l'huile que l'on fait couler en petits filets. La mayonnaise doit maintenant prendre, et le mélange s'épaissir jusqu'à obtention de la densité voulue.

Servir les tapas chauds avec la sauce aïoli.