

## FRITURE D'ÉPERLANS



Ingrédients pour 6 personnes :

350 g d'éperlans

100 g de farine

4 pincées de sel

2 pincées de poivre

Huile pour friture (friteuse ou 1 cm dans une poêle)

1 cs de persil plat

1 citron

- Rincer les éperlans sous l'eau fraîche puis bien les sécher sur un torchon.
- Dans sac congélation (ou un saladier), mélanger la farine avec le sel et le poivre.
- Ajouter les éperlans puis secouer pour bien fariner tous les poissons.
- Faire frire immédiatement, en 3 ou 4 tournées, les éperlans dans la friture chaude, environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Sortir les éperlans de la friture et les déposer sur du papier absorbant.
- Servir immédiatement avec un peu de persil, de fleur de sel et un trait de citron.

PS : On peut aussi servir les éperlans en plat principal avec une bonne salade.