

Brochettes de magret des Landes aux graines de sésame et beignets de fleur d'acacia.



Les étapes de la recette

- **Hacher** l'ail et le persil.
- **Découper** votre magret frais en lamelles d'un demi-centimètre d'épaisseur environ.
- Dans un plat creux, **verser** la sauce soja et l'huile. Y **ajouter** l'ail et le persil.
- **Déposer** les lamelles de magrets afin qu'elles soient bien imbibées de marinade. **Laisser poser** ¼ d'heure.
- Pendant ce temps, **séparer** les jaunes des blancs d'œufs dans deux récipients. Dans le saladier contenant les jaunes d'œufs y **ajouter** le lait, le sel et la farine de façon progressive tout en mélangeant. Dans l'autre récipient, **monter** les blancs en neige puis les **incorporer** à la première préparation.
- **Tremper** chaque grappe de fleurs dans la pâte à beignets en les tenant par la tige. **Les faire cuire** dans une huile très chaude jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Les **retourner** pour faire cuire le second côté.
- **Retirer** les lamelles de magrets la marinade et les **piquer** sur la brochette. **Faire cuire** selon votre préférence au barbecue, à la plancha ou à la poêle en retournant les brochettes à mi-cuisson.
- **Dresser** votre assiette en déposant les brochettes, **saupoudrer-les** de graines de sésame sur les deux côtés, accompagnés des beignets d'acacia.



Ingrédients pour 4 personnes

pour les brochettes

- 2 magrets
- 1 gousse d'ail
- Persil
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de soja
- Sel, poivre

pour les beignets

- 24 grappes de fleurs
- 100g de farine
- 2 œufs
- 200ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- huile



20 min



10 min



2/5