

## Anchois frits à la sauge

Deux douzaines d'anchois au sel  
24 grandes feuilles de sauge  
Une cuillerée à soupe de farine  
Du poivre fraîchement moulu  
Pour la friture  
50 g de farine  
une petite tasse de vin blanc  
un filet d'huile d'olive  
un blanc d'œuf  
30 cl d'huile d'arachide



Lavez les feuilles de sauge et laissez-les égoutter. Rincez les anchois sous un filet d'eau fraîche, ouvrez-les en deux et retirez-en l'arête. Séchez les filets d'anchois sur un linge. Préparez la pâte à frire : mélangez énergiquement la farine avec le vin, le blanc d'œuf et l'huile d'olive avec une fourchette pour obtenir une pâte liquide et homogène. Sur le plan de travail, déposez douze feuilles de sauge sur le plan de travail, étalez un peu de pâte à frire avec l'index, déposez deux filets d'anchois, badigeonnez un peu de pâte à frire, poivrez généreusement puis recouvrez d'une autre feuille de sauge. Les anchois sont pris en sandwich entre deux feuilles de sauge, pressez légèrement l'ensemble du bout des doigts pour sceller tous les ingrédients. Plongez rapidement les anchois à la sauge dans la pâte à frire, égouttez-les quelques instants et déposez-les dans l'huile d'arachide préalablement chauffée dans une sauteuse. Faites dorer les deux faces de ces beignets originaux et laissez-les reposer quelques instants sur du papier absorbant avant de les servir en apéritif.

