Faire frire des orties

Tu trouveras ici une recette simple pour faire frire des orties sur le feu.

Tu as besoin pour cela :

- Un feu
- d'une casserole
- des orties fraîchement cueillies
- Des gants jetables
- une pince à barbecue
- Du papier absorbant
- une écumoire ou une large louche
- De l'huile résistante à la chaleur
- De la farine
- De l'eau
- Sel
- Une tasse ou un petit bol
- Une cuillère

Instructions

- Bien laver les orties sous l'eau courante avec les gants en caoutchouc et les égoutter
- Dans la tasse, mélangez la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtenir une pâte épaisse. La pâte doit être suffisamment épaisse pour adhérer aux orties, mais suffisamment liquide pour ne laisser qu'une fine couche adhérente
- Dans la casserole, faire chauffer l'huile sur les braises. Veiller à ce qu'il n'y ait plus de hautes flammes, sinon l'huile peut commencer à brûler
- A l'aide de la pince à barbecue, plonger une ortie dans la pâte, l'égoutter brièvement et la mettre dans l'huile chaude
- Après quelques secondes, tourner et terminer la friture de l'autre côté
- Lorsque les orties sont dorées, les retirer de l'huile à l'aide de l'écumoire ou de la grande louche et les déposer sur un papier absorbant
- Laisser refroidir brièvement et déguster frais

Important : retirer la casserole du feu de temps en temps pour que l'huile ne devienne pas trop chaude