Encornets frits au citron

Les encornets (frais)

Après les avoir vidés et lavés, les couper en tronçons et les laisser sécher.

Dans un plat, mettre de la farine fine dans laquelle on va rouler les encornets.

Faire chauffer de l'huile (colza ou olive) dans une poêle, déposer délicatement les morceaux d'encornet dans l'huile et les laisser frire.

Les retourner pour les faire frire de l'autre côté.

Lorsqu'ils sont bien grillés les déposer sur du papier absorbant, puis sur le plat de service.

Continuer jusqu'à ce que tous les morceaux soient frits.

Déguster chaud avec un filet de citron.