



Tellement bonnes que vous ne voudrez plus en manger d'autres

Temps de préparation



Temps total



2 **choux-raves, coupés en bâtonnets d'env. 5 mm d'épaisseur**

1 **oeuf, battu**

80 g **de chapelure ou de pain moulu**

1 l **d'huile de friture**

1 cc **de sel**

100 g **de mayonnaise**

50 g **de séré maigre**

1/2 **piment rouge, haché finement, égrené**

1 cs **de paprika en poudre**

sel, poivre



Mélanger la mayonnaise avec le séré, le paprika en poudre et le piment, assaisonner.



Passer le chou-rave d'abord dans l'œuf et ensuite dans la chapelure. Faire frire par portion pendant env. 6 minutes dans l'huile à une température de 170°C. Sortir et laisser égoutter (p. ex. sur du papier absorbant). Saler et servir avec la sauce.

