

Source : Rose-Marie Gionet du Nouveau Brunswick

Pâte à frire

Cette pâte peut servir pour tous les aliments que l'on veut faire en pleine friture : coque, huître, morue etc.. je m'en sert pour les pétoncles aussi.

1 tasse farine

1 tasse lait

2 c. à thé poudre à pâte

1 oeuf

$\frac{1}{4}$ c. à thé sel

Tamiser les ingrédients secs. Ajouter le lait l'œuf battu.(Mélange assez épais).S'assurer que les aliments ont été passer dans la farine avant.