



Beignets de légumes

Raphaël FILLION

LA PETITE MAISON

Coise - 69590



Entrée



30min



30min



6 pers.

Ingrédients

- 250g de farine
- 10g de levure de boulanger
- 10cl d'eau
- 2 oeufs
- 250g de carotte
- 250g de courgette
- 125g de betterave rouge
- 1 fenouil
- 1 oignon nouveau
- sel et poivre

Préparation

1. Faire un puit avec la farine et mettre les œufs et la levure diluée
2. Mélanger et ajouter le sel
3. Couvrir et laisser pousser la pâte pendant 1/2 heure. Pendant ce temps, éplucher et râper les légumes
4. Dans une passoire, faire dégorger les légumes avec une pincée de sel
5. Une fois la pâte poussée, mélanger avec les légumes. Faire chauffer la friteuse à 160°
6. Former des boules avec deux cuillères à soupe
7. Poser les boules dans la friture et laisser blondir, puis, retourner de nouveau et laisser blondir
8. Egoutter et saler, puis, déguster avec une salade verte



LA PETITE MAISON - 04 78 44 49 90

lapetitemaison.metro.rest

1, rue de l'église
Coise - 69590