



Beignets aux jeunes pousses d'oignons

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 2 sachets de jeunes pousses d'oignons
- 170 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 17 cl de lait
- 1 œuf entier battu
- Sel
- Huile de friture

1. Préparer la pâte en versant dans un saladier la farine puis la levure.
2. Ajouter le lait, l'œuf entier battu. Bien saler la pâte.

3. Tremper les jeunes pousses d'oignons coupées en 2 ou 3 (ou pas !) dans la pâte à beignets et faire frire dans l'huile quelques minutes de chaque côté, de manière à ce que les beignets soient dorés.
4. Réserver sur un papier absorbant et servir chaud.

Astuce

Vous pouvez préparer à l'avance les beignets et les faire re-frire rapidement avant de les passer sur papier absorbant et les servir avec ou sans sauces.

Cette recette se réalise avec des légumes frais prêts à l'emploi C'Zon disponibles au rayon fruits et légumes en GMS.