

BEIGNETS D'OIGNONS INDIENS À LA TANAISIE



Ingrédients pour 12 Beignets

Ingrédient	Quantité
farine de pois chiche	120 g
poudre à lever	1 càc
pétales de piment	1/2 càc (ou poudre)
curcuma en poudre	1 càc
curry en poudre	1 càc
cumin en poudre	1 càc
coriandre en poudre	1 càc
d'ail	2 gousses (dégermées et écrasées)
Gingembre frais	2 cm (râpé fin)
gros oignon rouge	1 (haché fin)
belles feuilles de tanaisie	8
huile de coco	4 càs (extra vierge)
sel marin et poivre du moulin	1 pincée
yaourt grec de brebis	150 g (entier - raïta)
Menthe	2 càs (hachée - raïta)
d'ail	1 gousse (dégermée et écrasée - raïta)

Préparation

1. Pour faire la raïta, mélanger tous les ingrédients et réserver dans un bol.

Ajouter les épices, l'ail, le gingembre et assaisonner de sel et de poivre.

3. Ajouter 150ml d'eau froide (par 12 beignets) de sorte à obtenir une masse épaisse. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
-
-

4. Éliminer la grosse nervure centrale de la tanaïsie et hacher finement les feuilles. Ajouter l'oignon et la tanaïsie au mélange.
-
-

5. Chauffer l'huile de coco dans une poêle à frire épaisse à feu moyen-fort. Ajouter un petit bout de mélange pour tester la température, l'huile doit crépiter. Cuire les beignets en déposant une grosse cuillère à soupe du mélange dans l'huile et faire frire jusqu'à obtenir un aspect doré sur les 2 faces.
-
-

6. Déposer les beignets dans du papier essuie-tout (sopalin) et continuer jusqu'à épuisement de la pâte.
-
-

7. Servir tiède avec la raïta de menthe.
-
-