

# 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.
- 
-