



Beignets de tomate verte



Beignets de tomates vertes

Une recette toute simple pour utiliser les dernières tomates de la saison qui n'ont pas pu mûrir. Cette année avec le mois d'Août ensoleillé (dans le Sud Ouest il a fait relativement beau !), la plupart des tomates ont bien mûri, il ne me restait que quelques tomates de petit calibre que j'ai décidé de cuisiner en beignet.

Ingrédients (pour une 2 personnes) :

- 3 à 4 tomates vertes de moyen calibre
- 1 œuf
- 100 g de farine de maïs
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 100 ml de bière
- 1 pincée de quatre-épices
- sel et poivre

Préparation :

Préparer la pâte à beignet : battre l'œuf entier avec le sel. Verser la farine en délayant peu à peu avec la bière. Mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène semi-épaisse. Assaisonner de quatre-épices, sel et poivre. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Couper les tomates en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Saler et poivrer les rondelles de tomate.

Faire chauffer une à deux cuil à soupe d'huile dans une poêle (on peut aussi faire cuire les beignets dans un bain de friture). Plonger les tranches de tomates une à une dans la pâte à beignet. Les enrober de pâte et les placer au fur et à mesure dans la poêle. Cuire une dizaine de minutes en retournant chaque tranche à mi-cuisson.

Servir aussitôt.

Le 4 Octobre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/10/04/22183584.html>