



## Beignets de tomate verte



*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>