

Beignets Salés



Calié Cuisine

Type : Plat léger plaisir

Difficulté : Facile

Durée : 30 minutes env.

Ingrédients : pour env. 10 pers.

Pâte :

300g de farine (j'ai utilisé 100g de farine et 200g de Maïzena)

1 sachet de levure boulangère

1 à 2 œufs

25 cl de bière (pour la légèreté mais on peut remplacer par de l'eau ou du lait)

Préparation : avec ou sans Thermomix TM 31

- ✓ Mélangez la farine, la levure et les œufs ensemble (TM 31 : Vitesse 5 pendant 20 sec.).
- ✓ Ajoutez peu à peu la bière...(TM 31 : par l'orifice) jusqu'à obtention d'une pâte lisse tout en mélangeant fortement...(TM 31 : à Vitesse 3 puis à vitesse 5 pendant environ 20s.)
- ✓ Pour la préparation des légumes, si vous utilisez des aubergines et des courgettes coupez les en rondelles et mettez les dans un plat avec du sel pour les faire dégorger.
- ✓ Préparez tous vos légumes et lorsque votre huile de friture est prête, farinez les courgettes et les aubergines, trempez vos légumes dans la pâte à beignets et mettez dans la friture.
- ✓ Lorsque vos beignets sont prêts (bien dorés) sortez les et mettez-les dans un plat avec du papier absorbant pour enlever le gras de la cuisson.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>