

# BEIGNETS D'OIGNONS A L'INDIENNE



Préparation : 30'

Matériel : 1 saladier-planche à découper-sauteuse

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 G d'oignons émincés finement
- 2 oeufs
- 2 verres de lait
- 6 CS de farine
- 6 CS de maïzena
- épices : 1 cc curry, 1/3 cc coriandre en poudre, 1/3 cc cumin, 1/3 cc cannelle + sel et poivre
- 1 verre d'huile pour la cuisson
- 1 pointe de purée de piment (chinois)

## Préparation

- Préparer la pâte en mélangeant la farine, la maïzena, les œufs, le lait et les épices
- ajouter les oignons émincés et bien mélanger
- faire chauffer l'huile
- mettre l'équivalent d'une CS de pâte pour chaque beignet
- les faire cuire 2/3 mn de chaque côté et les déposer sur du papier absorbant