Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Beignets de courgettes et d'asperges au cumin et curcuma

Ingrédients

Préparation

Laver et sécher les courgettes et les asperges.
Emincer les courgettes en rondelles de 3 mm.
Tamiser la farine et la levure dans un saladier puis incorporer l'oeuf. Verser l'eau bien glacée en un mince filet et mélanger avec une fourchette pour ne pas trop travailler la pâte.
Diviser la pâte en 2 parties. Ajouter ½ càc de graines de cumin à une partie et ½ càc de curcuma à l'autre.
Dans une sauteuse faire chauffer l'huile. Enrober chaque rondelle de courgette d'une fine couche de pâte assaisonnée au cumin. Répéter cette opération pour les asperges en utilisant la pâte parfumée au curcuma.
Plonger les légumes au fur et à mesure dans l'huile bien chaude.
Lorsque les beignets sont dorés, retirer à l'aide d'une écumoire. Poser sur du papier absorbant.
Saupoudrer les courgettes de cumin en poudre et tous les beignets de fleur de sel. Déguster chauds et croustillants.

Commentaires

1,5 l d'huile de pépins de raisin

Notes :