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

Beignets de légumes parfumés au curry jaune et sauce aigre-douce

Ingrédients

Préparation

Je découpe grossièrement les légumes, comme pour faire un potage. Je fais chauffer un peu d`huile d`olive dans un poêlon avec couvercle, j`y ajoute les légumes et je les faire suer pendant 5 minutes. Je remue régulièrement afin que cela n`attache pas. J`incorpore 3 càs de miel et 10 cl de vinaigre de framboise, je sale et je poivre. Je couvre de 3 verres d`eau, et je laisse mijoter à couvert pendant 15 minutes.
Je mixe la sauce très finement, je la laisse refroidir et je la parsème d`un peu de coriandre hachée.
Beignets de légumes : Dans un bol, je verse la farine, j`y incorpore le sel et 2 càc de curry jaune. Je fais un creux au milieu et j`y ajoute les deux oeufs entiers. Je mélange progressivement la farine aux oeufs à l`aide d`une spatule en bois. Je verse le lait petit à petit jusqu`à obtenir une pâte onctueuse et homogène, si nécessaire, je rajoute un peu de lait. Pour finir j`ajoute les légumes et la coriandre et je laisse reposer au frigo. Entre-temps, je fais chauffer l`huile dans un poêlon à feu vif ou dans une friteuse à 180 degrés. Je fais un premier beignet pour tester la température de l`huile. Si elle est assez chaude, je commence à cuire les beignets, mais pas plus de 10 à la fois car ils doublent de volume. Je les retourne à l`aide de l`écumoire jusqu`à ce qu`ils soient entièrement dorés. Je les égoutte et je les sers accompagnés de la sauce aigre-douce.

Commentaires

½ courgette ou 1 aubergine coupée en cubes de 5 mm Prévoir 2 cuillers à dessert pour prendre la pâte / un bol d`eau pour tremper les cuillères et éviter que la pâte n`y adhère trop / une écumoire / un saladier contenant du papier absorbant.

Notes :