





RECETTE AVEC



*Beignets de légumes*



Préparation : 30 min  
6 personnes  
Cuisson : 20 min

## Ingrédients

- 250g champignons de Paris
  - 1 Petit chou-fleur
  - 250g brocolis
  - 2 courgettes
  - 1 bain de friture
- Pour la pâte à beignets :**
- 350g farine
  - 3 oeufs
  - 10cl huile
  - 0,5 sachet levure
  - 25cl bière
  - Sel, poivre
  - 1 bouquet de fines herbes(ciboulette, estragon, persil)



1. Lavez les légumes. Prélevez les sommités du brocoli et du chou-fleur, taillez la courgette en bâtonnets et épluchez les champignons.
2. Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.
3. Dans un saladier, versez la farine, la levure et le sel, puis ajoutez les oeufs, l'huile et la bière. Mélangez au fouet, salez et ajoutez les fines herbes finement ciselées.
4. Trempez les morceaux de légumes dans la pâte à beignets puis égouttez-les à l'aide d'une fourchette.
5. Plongez les légumes dans l'huile chaude environ 3 min et égouttez-les sur du papier absorbant. Salez et dégustez aussitôt.

### Astuces et conseils pour Beignets de légumes

Pour préserver le parfum des fines herbes, hachez-les au dernier moment.

La friture est délicate, il faut donc respecter parfaitement les règles suivantes

- ne remplissez la bassine de friture qu'aux deux tiers de sa hauteur
- séchez soigneusement les ingrédients, pour éviter les projections
- pour connaître la bonne température de l'huile, plongez-y un petit morceau de pain.

Lorsqu'il remonte en bouillonnant, au bout d'une vingtaine de secondes, l'huile se trouve à point.

Choisissez des champignons de Paris bien blancs. C'est un signe de fraîcheur et de fermeté.