



BEIGNETS D'OIGNONS A LA LYONNAISE

Ingrédient: pour 4 personnes

2 œufs
150 g de farine
2 ou 3 gros oignons (rouges, doux, etc.)
½ verre d'eau environ
sel, poivre de Cayenne
huile de friture



Recette :

Séparez les blancs des jaunes de 2 œufs (réservez les blancs).
Dans un saladier, mélangez 150 g de farine, sel et poivre et les jaunes d'œufs.
Incorporez ½ verre d'eau en mélangeant doucement.
Faites chauffer l'huile de friture.
Pelez 2 ou 3 gros oignons (rouges, doux, etc.) et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur.
Séparez les rondelles en anneaux.
Battez les blancs réservés et incorporez-les à la pâte délicatement.
Avec une fourchette, trempez quelques anneaux d'oignons dans la pâte à beignets et déposez-les dans l'huile chaude (pas trop à la fois).
Dès qu'ils sont dorés, sortez-les et égouttez-les.
Et servez-les aussitôt.

Bon Appétit

