



**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**

