

Beignet de betterave croustillant au coeur fondant

Par Tom de la Ferme de Bassenges

Un beignet de betterave croustillant avec un cœur étonnamment tendre très facile et rapide à faire. Même les enfants adorent !

Recette pour une trentaine de beignets !

Ingrédients :

- 1200 g de betterave rouge
- 600 g farine de blé ou autre
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe (cs) de curry en poudre
- 1 cs de sel
- 4 cs huile d'olive

Recette :

Mélanger dans un bol la farine, le sel et la poudre de curry. Ajouter l'huile d'olive et les œufs. Mélanger le tout avec un fouet ou fourchette et ajouter de l'eau jusqu'à obtenir une pâte assez élastique.

Nettoyer les betteraves rouge (celles de la ferme sont bios, même pas obligé de les peler si elles sont belles) ! Râper finement les betteraves avec une râpe manuelle standard ou électrique pour être plus rapide !

Mélanger les betteraves râpées et la pâte avec une cuillère.

Dans une friteuse idéalement (ou essayer à la poêle avec un bon fond d'huile de cuisson), chauffer l'huile à 180°C. Immerger des boules de la taille d'une cuillère à soupe dans l'huile, laisser cuire environ 3-4 minutes.

Déguster avant qu'elles soient froides !