

Beignets de poireaux



Pour 6 personnes.

Pâte 300 g de farine,

1 c à soupe d'huile,

1l d'eau environ,

1 d'œuf, une pincée de sel.

4 à 5 poireaux selon grosseur.,

sel, poivre.

Éplucher les poireaux, les laver, les couper en lamelles d'un cm, les mettre à blanchir dans deux verres d'eau auxquels vous aurez ajouté 1 c à café de sel pendant 5 minutes. Retirer le récipient du feu, laisser refroidir. Ajouter la farine, l'œuf battu, du poivre. Laisser reposer 1 heure, les faire frire dans un poêlon (1 c à soupe de pâte correspondant à 1 beignet..) Laisser dorer des deux cotés les déposer sur papier absorbant avant de les servir chauds