



Collations

Autre

Fleurs d'oignon croquantes avec dressing relevé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 oignons
100 grammes de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
140 millilitres de bière blanche (bière pils)
huile pour friture
1/2 cuillère à café poudre de paprika
ail en poudre (pointe de couteau)
poivre
sel

pointe de couteau

4 cuillères à soupe de mayonnaise
1 citron (le jus)
1 piment (haché fin)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce et réservez au frigo. Épluchez les oignons et enlevez les pointes au-dessus et en-dessous. Déposez-les sur le un côté tranché et coupez 8 incisions verticales parallèles et peu profondes dans les oignons mais ne les tranchez pas complètement. Séparez prudemment et légèrement les tranches faites de telle sorte que cela ressemble à une fleur.

Mélangez la farine avec la levure en poudre, le paprika et l'ail. Salez et poivrez. Ajoutez la bière et battez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Préchauffez l'huile à 180°C. Trempez les oignons dans la pâte et faites-les bien rôtir dans l'huile de friture. Faites-les égoutter sur de l'essuie-tout. Servez avec la sauce dip.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

