



Collations

Anneaux d'oignon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 oignons (gros)
100 grammes de chapelure
2 cuillères à soupe de levure en poudre
180 millilitres de lait
140 grammes de farine
1 œuf
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 cuillère à soupe poudre de paprika
huile d'arachide
sel

Méthode de préparation

Épluchez et coupez les oignons en anneaux de 1 cm. Mélangez la farine avec la levure en poudre, le paprika, le poivre et une pincée de sel. Roulez les anneaux dans la farine puis en secouant éliminez le surplus de farine.

Battez l'œuf avec le lait. Passez-y les anneaux puis ensuite passez-les aussi dans la chapelure.

Chauffez un bon fond d'huile et faites-y cuire les rondelles d'oignon jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

