

# Beignets d'oignon

écrit par Pariseyn | 11 mai 2017



Il y a 2 grands types « d'onion rings » : ceux enrobés dans une pâte à beignet, appelée parfois tempura, et ceux simplement panés dans de la chapelure avant d'être cuits. Les deux variantes sont généralement frites à l'huile, mais il existe des recettes d'oignons panés cuits au four, peut-être plus légers. Parmi les dizaines de recettes « d'onion rings », il est bien difficile de s'y retrouver. Commençons par la version beignet : c'est celle donnée par Norbert Tarayre qui a retenu mon attention par l'utilisation d'eau gazeuse et de blancs d'œufs battus en neige. On garde pour plus tard les versions enrichies à l'œuf et les versions panées.

Ingrédients :

2 oignons violets ou jaunes

100 g de farine T55 ou T65

150 ml d'eau gazeuse ou de bière

2 blancs d'œuf

$\frac{1}{2}$  cuillère à café de sel fin (2,5 g)

$\frac{1}{2}$  cuillère à café de poudre de curry (facultatif)

Huile pour friture

Eplucher et couper les oignons en rondelles épaisses, 7 mm à l'aide d'une mandoline (position 6) pour avoir des lamelles régulières..

Séparer les anneaux de chaque tranche. Récupérer les petits morceaux pour un autre usage.

Dans un récipient, mélanger au fouet la farine, le sel et l'eau gazeuse pour former une pâte homogène.

Monter les blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron et une pincée de sel. Dès qu'ils sont montés et fermes, arrêter de battre.

Incorporer délicatement les blancs à la pâte en veillant à ne pas les « grainer » (casser toutes les bulles d'air qui ont été enfermées).

Réserver au frais au moins une demie heure.

Faire chauffer 1 litre d'huile dans une casserole à haut bord ou utiliser une friteuse réglée sur 180 °C. En cas de cuisson en friteuse, ne pas utiliser le panier entre les mailles duquel les beignets se colleraient.

Préparer une assiette avec 50 g de farine et un plat revêtu de papier absorbant.

Quand l'huile est à la bonne température (le manche d'une cuillère en bois doit buller quand on l'y trempe), prendre une rondelle d'oignon, l'enrober de farine (ça permet à la pâte de mieux accrocher) puis l'enrober de pâte avant de la plonger dans l'huile de friture. Ne pas mettre trop de rondelles d'oignons à la fois dans la casserole ou la friteuse.

Cuire 5 minutes en les tournant une fois à mi cuisson. Quand les rondelles sont bien dorées, les sortir à l'aide d'une écumoire et les déposer sur du papier absorbant.

Déguster chaud avec une sauce tartare, une sauce ranch ou dans un hamburger.