

Onion rings

écrit par Pariseyn | 20 mars 2020



Une version un peu différente des [beignets d'oignons](#) déjà publiée, un peu plus épicée, mais tout aussi savoureuse.

Ingrédients :

120 g de farine T45 Gruau d'or 11,5% de gluten

1 œuf

200 ml de lait $\frac{1}{2}$ écrémé

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de curry en poudre

$\frac{1}{2}$ cuillère à café d'ail en poudre

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de paprika doux

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de moutarde en poudre Colman's

1 cuillère à café de sel fin

1 sachet de levure chimique (11 g)

2 oignons

Huile ou graisse végétale pour friture

Mélanger dans un saladier le lait et l'œuf.

Ajouter la farine et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Ajouter les épices et le sachet de levure chimique. Mélanger et laisser reposer une heure ou deux à température ambiante : la pâte va épaissir et présenter plein de bulles en surface.



Ajout des épices



La pâte après 2 heures de repos

Faire chauffer une friteuse à 160°C.

Éplucher les oignons, enlever les extrémités et les couper en rondelles épaisses.

Séparer les anneaux d'oignon.

A l'aide d'une grande pince, enrober chaque rondelle dans la pâte, égoutter grossièrement et plonger dans la friteuse, 4 ou 5 à la fois.

Les sortir à l'aide d'un égouttoir quand ils sont bien dorés et les déposer dans un plat revêtu de papier absorbant.

Servir chauds avec une sauce de son choix : sauce buggy burger, ketchup, sauce barbecue... en accompagnement de sandwiches.