

BEIGNETS DE GOMBOS ?

Niveau
Moyen

Temps
25 minutes

Pour
4 personnes

Ingrédients

150 g de farine tamisée

1 c. à s. d'huile

Une pincée de sel

Un peu de paprika

15 cl de bière

2 blanc d'œuf

18 gombos

Sources : Top Santé



LES ÉTAPES

Réaliser la pâte à beignets avec la farine tamisée, 1 c. à s. d'huile, une pincée de sel, un peu de paprika et la bière.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 1 heure.

Monter les blancs d'œufs en neige (réserver le jaune pour une autre recette). Ajouter les blancs à la pâte à beignets.

Faire chauffer une friteuse ou un bain d'huile à 170 °C.

Rincer et blanchir les gombos. Puis couper leurs extrémités.

Les tremper dans la pâte, puis les faire frire quelques minutes. Égoutter sur un torchon, saler et poivrer, puis servir.