

# Beignet de Pakoras végétarien aux épices

## Recette pour 4

### Description

Voilà une recette agréable pour mettre en appétit, les saveurs de l'inde s'invitent à votre table.

### L'astuce du chef

Si vos cubes de pommes de terre sont trop gros et que la cuisson à la friteuse n'a pas suffi, vous pouvez les passer dans un four chaud avant de les servir pour finaliser la cuisson.

### Ingrédients

#### Ingrédients Pakoras

- 0.50 Unité(s) Aubergine
- 1 Unité(s) Pommes de terre
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

#### La pâte à frire

- 250 Gr Farine de pois chiches
- 250 Ml Eau chaude
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 1 Cuil. à thé Garam masala
- 1 Cuil. à thé Paprika
- 1 Cuil. à thé Curcuma
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

#### Sauce Raita

- 250 Ml Yogourt grec
- 1 Unité(s) Citron
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 3 Cuil. à soupe Menthe
  
- Sel et poivre
- Huile végétale

### Préparation

Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez les pommes de terre, et l'oignon, lavez tous les légumes.

Coupez tous les légumes en format macédoine (5mm x 5mm)

Ciselez finement la coriandre.

Mélangez toutes les épices à la farine de pois chiche, salez.

Mélangez l'eau à la farine de pois chiche délicatement de manière à obtenir un mix onctueux lisse (pâte à beignet).

Pâte à beignet

Une fois la pâte à beignet bien lisse, ajoutez-y les légumes. bien mélangez l'ensemble ajoutez-y aussi la coriandre.

Cuisson en friteuse

Une fois la température de l'huile atteinte, à l'aide d'une cuillère à soupe, prendre le mélange de Pakoras et le versez délicatement dans l'huile de la friteuse.

Assurez-vous d'une belle coloration, les égoutter et les poser sur un papier absorbant.

Assaisonnez de sel.

Vous pouvez les servir chaud ou froid.

Sauce Raita

Mélangez tout les ingrédients et assaisonnez de sel et de poivre.

**Bon appétit!**