

Beignet croustillant de légumes à la coréenne, sauce pimentée au Gochujang |

Recette pour 12 tapas



Description

Une bouchée pleine de saveurs coréenne, un intérieur moelleux et un extérieur croustillant que vous allez sûrement adorer !

L'astuce du chef

Si vous faites la cuisson dans une poêle, faites frire les beignets et terminez la cuisson dans une four, vous obtiendrez des morceaux plus croustillants.

Ingrédients

Pâte à beignet

- 100 Gr Farine
- 2 Cuil. à soupe Féculé de maïs
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 1 Pincée(s) Poudre d'ail
- 1 Unité(s) Oeuf
- 75 Ml Eau

Garniture

- 4 Unité(s) Oignon vert
- 1 Petit(e)s Piment rouge
- 200 Gr Chou chinois
- 100 Gr Carotte

Sauce

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de riz assaisonné
- 2 Cuil. à thé Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 125 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Pâte de piment Gochujang
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Taillez les oignon verts en tronçons (1-2cm) et émincez le chou.

Taillez la carotte en fines juliennes.

Taillez finement le piment rouge.

Mélangez tout les ingrédient de la pâte à crêpe, salez, poivrez et laissez reposer 10 minutes.

Dans un bol, commencez par délayer la pâte de piment (gochujang) avec la sauce soya, puis ajoutez et mélangez tout les ingrédients de la sauce. Réservez.

Beignets

Préchauffez votre friteuse ou une grande poêle anti-adhésive avec un fond d'huile végétale.

Mélangez dans la pâte ; les oignons verts, le piment rouge, le chou.

Faites cuire dans la friteuse un peu de mélange à la fois afin de former de petits beignets.

Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le tout soit doré, environ 2-3 minutes.

Retirez et placez sur un papier absorbant.

Montage

Placez les beignets dans une assiette et servez la sauce dans un petit bol à côté.

Bon appétit!