

# Beignets indiens aux oignons et épices, trempette crémeuse au yogourt |

Recette pour 12 tapas

## Description

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

## L'astuce du chef

Si la cuisson à la friteuse n'a pas suffi, vous pouvez passer les beignets dans un four chaud avant de les servir pour finaliser la cuisson.

## Ingrédients

### Garniture beignet

- 200 Gr Pommes de terre
- 400 Gr Oignon rouge
- 4 Branche(s) Coriandre fraîche

### La pâte à frire

- 200 Gr Farine de pois chiches
- 200 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
- 1 Cuil. à thé Sel

### Sauce au yogourt

- 250 Ml Yogourt grec
- 1 Unité(s) Citron
- 100 Gr Concombre
- 2 Cuil. à soupe Menthe
- 2 Gousse(s) Ail

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

### Mise en place

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

Râpez finement la pomme de terre.

Ciselez finement la coriandre.

Émincez les oignons rouges.

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 beignets 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 au yogourt

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

**Bon appétit!**