

Beignets de calamars

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 1 à 2 min

Ingédients :

- ✓ 200 g de farine
- ✓ 200 g de lait
- ✓ 1/2 cuil à café de sel
- ✓ 1 cuil à soupe de sucre (facultatif)
- ✓ 3 cuil à soupe de parmesan
- ✓ 1/2 sachet de levure chimique
 - ✓ 1 oeuf
- ✓ 1 L d'huile pour la friture
- ✓ Anneaux d'encornets

Préparation :

Recettes de Caline

Faire décongeler les anneaux à l'avance sur une assiette

Faites chauffer l'huile dans la friteuse ou dans un wok

Séparez le blanc du jaune d'oeuf (gardez le blanc pour la suite de la recette)

Mélangez le jaune d'oeuf et le lait

Ajoutez la farine, le curry, la levure chimique et le sel, puis mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajoutez alors le parmesan et bien mélanger

Ajoutez alors le blanc d'oeuf monté en neige et mélanger délicatement

Roulez les anneaux dans un peu de maïzena ou de farine

Trempez-les alors dans le mélange de pâte à beignet et récupérez-les délicatement avec une fourchette

Faites frire, jusqu'à ce que le beignet soit bien doré (retournez-les à mi-cuisson)

Déposez sur du papier absorbant et servez chaud avec une petite pincée de fleur de sel dessus

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!