



Beignets d'artichauts ~ Bunyols de carxofes

Ingrédients pour 4 personnes :

12 fonds de petits artichauts violets préparés et cuits 10 min dans un bouillon (1 cuillerée d'huile d'olive, le jus du demi-citron et 1 pincée de sel.)

Persil haché

Quartiers de citrons

Huile de friture

Pâte à frire

Ingrédients pâte à frire pour 12 beignets environ :

2 œufs

1/2 verre d'eau tiède

1 cuillère à soupe d'huile

180 gr de farine

Sel

Préparation de la pâte à frire :

Dans un saladier, faites un puits avec la farine et mettez au centre les jaunes d'œufs, l'huile, une pincée de sel.

Mélangez-le tout en faisant tomber peu à peu la farine.

Lorsque la pâte devient épaisse, ajoutez peu à peu l'eau tiède.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Battez ensuite les blancs en neige, et incorporez-les délicatement à la pâte.

Laissez reposer au frais.

Préparation des beignets :

Essorez les fonds d'artichaut, les saler, les poivrer.

Enrobez de pâte à frire les artichauts, et faites-les blondir dans la friture en les retournant plusieurs fois.

Égouttez-les et dressez-les dans un plat sur du papier absorbant.

Saupoudrez-les de persil haché et disposez quelques quartiers de citrons.

Les Bunyols de carxofes se dégustent accompagnés de viande blanche, et de beignets d'aubergine.
Bon profit !