

Beignets d'aubergine et chorizo

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :35 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 197.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 12.721

Les ingrédients

- 1.0 u Aubergine
- 40.0 gr Chorizo
- 80.0 gr Ricotta
- 5.0 u feuille basilic
- 80.0 gr Farine de blé
- 1.0 cc Huile d'Olive
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 100.0 p Curcuma
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 u Oeuf
- 10.0 cl Eau

Préparation de la pâte à beignet

Dans un saladier, mélangez: l'oeuf, l'huile, la farine, le curcuma, la levure. Salez et poivrez à votre convenance. Ajoutez l'eau, mélangez bien pour éviter les grumeaux. Laissez poser pendant au moins 1 heure.

Préparation des légumes

Lavez l'aubergine et coupez la en rondelles épaisses (1.5 cm d'épaisseur). Saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger pendant une vingtaines de minutes.
lavez et ciselez le basilic.

Dans un bol, mélangez la ricotta avec le basilic.

Faire chauffer l'huile de friture à 180°C (friteuse)

Préparation des beignets:

Entaillez les rondelles d'aubergine dans l'épaisseur et y glissez: une rondelle de chorizo et étalez sur le chorizo la préparation à base de ricotta.

Plongez les rondelles farcies dans la pâte à beignet.

Cuisson

Faites cuire 3-5minutes dans la friteuse, jusqu'à ce que les beignets soient bien gonflés et dorés. Égouttez sur du papier absorbant.

Présentation

A proposer en apéritif dînatoire ou en entrée avec une salade de poivrons rouges.