

# « Onion rings »



4 personnes



15 minutes



Facile

## Ingrédients

- Un gros oignon coupé en rondelles pas trop fines
- 1 verre de farine
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 1 c à c de sel
- 1 oeuf
- 1 verre de lait
- Une demi baguette
- Sel
- Poivre
- Huile à friture

### Préparation

Mettre dans un saladier la farine, le sel, le bicarbonate de soude et mélanger. Mettre les oignons un par un dans ce mélange puis les poser dans une assiette.

Ajouter l'œuf et le lait au mélange et battre au fouet. Tremper les oignons farinés dans la préparation puis les poser sur une grille. Vous pouvez mettre un papier alu en dessous de la grille pour que la préparation qui coule ne salisse pas votre cuisine. Laisser les oignons sur la grille jusqu'à ce que la préparation ait fini de couler.

En attendant écraser la mie de votre pain dur en miette dans un bol ou une assiette. Faire chauffer l'huile dans votre friteuse ou casserole. Une fois que la préparation ne coule plus des oignons, recouvrir vos oignons de miettes de pain. Les plonger dans votre huile chaude jusqu'à ce qu'ils dorent bien.

Saler, déguster. Vous pouvez les accompagner de Ketchup.