

# RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 2 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Moyen



## Beignets de légumes

### > Préparation

- Préparez la pâte à beignets : mettez la farine dans une jatte. Ajoutez le curry, le cumin, la coriandre ciselée, l'ail haché et le sel. Mélangez et ajoutez peu à peu de l'eau. Mélangez à la cuillère en mettant l'eau petit à petit. La pâte ne doit pas être liquide mais coller à la cuillère.
- Lavez la courgette et l'aubergine et détaillez-les en rondelles. Epluchez et taillez l'oignon en rondelles.
- Faites chauffer de l'huile dans un wok. Trempez les tranches de légumes une à une dans l'huile et dorez-les des deux côtés. Débarrassez sur une grille puis mettez-les dans un plat recouvert de papier absorbant.
- Faites la sauce : mixez ensemble la coriandre fraîche et déshydratée, la menthe fraîche, le cumin, le gingembre, le jus du demi citron vert et le curry. Ajoutez le yaourt et mixez à nouveau. Gardez au froid jusqu'à dégustation.
- Servez les beignets trempés dans la sauce.

### Ingédients

Pour les beignets :

1/2 aubergine

1/2 courgette

1 oignon

150 g de farine de blé

1 cuillère à soupe de curry

1 cuillère à café de cumin

10 branches de coriandre fraîche

1 cm de gingembre frais haché

1 gousse d'ail hachée

Sauce menthe-coriandre :

15 branches de coriandre fraîche

15 feuilles de menthe fraîche

1 yaourt nature

1/2 càc de cumin

1 càc de curry

1 càc de coriandre en poudre

1/2 cm de gingembre frais haché

1/2 citron vert