

(ACCRAS) BEIGNET DE CHOU AUX LEGUMES ET AU FROMAGE

POUR 6 PERSONNES

METTRE DANS UN SALADIER

200 GR DE CHOU FRISÉ CUIT À LA VAPEUR ET COUPÉ EN PETITES LANIÈRES

150 GR DE CELERI CUIT

2 CS DE CONCENTRÉ DE TOMATE

150 GR DE CAROTTES RAPÉES

1 BOUQUET DE PERSIL

100 GR DE FROMAGE RÂPÉ (ICI, TOMME AU POIVRE)

ET ÉCRASER À LA FOURCHETTE

METTRE 80 GR DE GRAINES DE LIN DANS LE BOL ET MIXER 3 SEC VIT 10

AJOUTER 1 OIGNON ET 1 GOUSSE D'AIL, MIXER

AJOUTER 200 GR DE FARINE SEMI COMPLÈTE

1 CC DE BICARBONATE DE SOUDE, SEL

MIXER JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE

MÉLANGER CET APPAREIL AVEC LES LÉGUMES DANS LE SALADIER,

AJOUTER 1 CC DE CURRY ET 1 CC DE RAS EL HANOUT

RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT

FAIRE CHAUFFER UNE FRITURE, MOULER DES PETITS BEIGNETS À L'AIDE DE 2 CUILLÈRES

**LES BEIGNETS SONT CUITS QUAND ILS REMONTENT À LA SURFACE
ON PEUT ÉGALEMENT LES FAIRE CUIRE DANS UNE POÊLE**