

## **Beignets croustillants pommes de terre et poireaux**

### **Ingrédients:**

**Pommes de terre : 4**

**Ail : 1 caïeu**

**Poireaux : 4**

**Bière blonde : 25 cl**

**Oeufs : 2**

**Persil : 1 cuil. à soupe**

**Farine : 150 gr**

**Huile**

**Oignon : 1**

**Sel, poivre**

**Versez la farine dans une jatte, ajoutez une pincée de sel, mélangez.**

**Creusez une fontaine, cassez les oeufs au centre, puis mélangez en incorporant peu à peu la bière.**

**Réservez cette pâte 30 mn à température ambiante.**

**Epluchez les poireaux et émincez-les.**

**Pelez les pommes de terre puis râpez-les en utilisant une râpe à gros trous.**

**Pelez et émincez l'ail et l'oignon.**

**Placez les poireaux, les pommes de terre et l'oignon dans une passoire avec une cuillerée à café de sel.**

**Faites dégorger 15mn.**

**Pressez les légumes entre vos mains afin d'éliminer le maximum d'eau.**

**Incorporez-les au fur et à mesure dans la pâte à beignets.**

**Ajoutez l'ail, le persil, deux tours de moulin à poivre puis mélangez.**

**Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle.**

**Déposez-y plusieurs cuillerées de préparation aux légumes, puis aplatissez-les légèrement.**

**Lorsque la première face est bien dorée, retournez les beignets afin de les faire dorer sur l'autre face.**

**Egouttez avec soin la première fournée de beignets sur du papier absorbant, puis faites-en cuire d'autres.**

**Servez-les aussitôt afin qu'ils restent croustillants.**

**Servez ces beignets avec une viande rôtie, un steak ou bien en entrée avec une salade.**