



Bricks, beignets, feuilletés
Pakora de légumes



40 min **25 min** **15 min** **0** **489**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les légumes

1 **Courgette**
1 **Poivron(s)**
2 **Oignon(s) rouge(s)**
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
1 c. à café **Coriandre en poudre**
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**
30 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser dans un saladier la farine de pois chiches. Ajouter le sel, le poivre, la coriandre et le cumin puis mélanger.
- 2 Verser l'eau progressivement et mélanger avec une cuillère en bois, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Oter les extrémités de la courgette et la couper en 12 rondelles régulières.
- 4 Peler les oignons rouges et les tailler en 8 rondelles épaisses. Epépiner le poivron et le tailler en 8 morceaux.
- 5 Déposer les légumes dans le saladier et remuer pour que tous les morceaux soient enveloppés de pâte.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Plonger les morceaux de légumes délicatement dans la friture.
- 2 Retourner les pakoras lorsqu'ils remontent à la surface.
- 3 Une fois qu'ils sont bien dorés, les égoutter avec une écumoire et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 4 Servir les pakoras bien chauds lorsqu'ils sont encore

bien croustillants.