



Bricks, beignets, feuilletés
Onion rings



35 min 15 min 20 min **0** **418**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Verser la crème dans un blender puis ajouter le sriracha, l'ail en poudre, le sel et la ciboulette ciselée.
- 3 Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène puis réserver.

Étape 2

Préparation de la pâte à frire

- 1 Verser la farine dans un saladier puis ajouter la maïzena, le paprika et l'eau de Seltz.
- 2 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe, réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Cuisson des onion rings

- 1 Eplucher les oignons à l'aide d'un couteau d'office puis couper les extrémités.
- 2 Tailler les oignons en rondelles, séparer les anneaux.
- 3 Verser la farine dans un plat creux.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce

240 ml **Crème fraîche épaisse**
2 c. à café **Sauce piquante**
1 c. à café **Ail en poudre**
6 tige(s) **Ciboulette**
1 **Sel**

Ingrédients pour la pâte à frire

125 g **Farine**
1 c. à soupe **Maïzena**
2 c. à café **Paprika**
175 ml **Eau gazeuse**

Ingrédients pour la friture

4 **Oignon(s)**
60 g **Farine**
1 litre(s) **Huile pour friture**

- 4 Verser l'huile de friture dans une marmite, faire chauffer à 175°C.
- 5 Utiliser un thermomètre de cuisson pour vérifier la température de l'huile.
- 6 Sortir la pâte à frire du réfrigérateur, mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Enrober un anneau d'oignon de farine dans le plat creux.
- 8 Le tremper ensuite dans la pâte à frire à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce qu'il soit entièrement enrobé.
- 9 Déposer délicatement l'oignon enrobé dans le bain de friture à l'aide d'une fourchette.
- 10 Laisser frire jusqu'à ce que l'oignon remonte à la surface et qu'il prenne une couleur dorée.
- 11 Sortir l'oignon de la friture à l'aide d'une écumoire et le débarrasser sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 12 Assaisonner immédiatement de sel, afin qu'il s'en imprègne mieux.
- 13 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 14 Il est possible de faire frire plusieurs anneaux d'oignon en même temps du moment qu'ils sont espacés et qu'ils ne se touchent pas.

Ingrédients pour le dressage

1 Gros sel

Étape 4

Dressage

- 1 Verser la sauce dans un ramequin, dresser les onion rings dans une coupelle tapissée de papier sulfurisé.
- 2 Saupoudrer de gros sel et déguster chaud.