Légumes variés

Beignets de betteraves au citron et crème aux herbes

40 min	20 min	20 min	0	222
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des beignets

1. Laver et peler les carottes, la betterave et la pomme de terre.
2. Utiliser la partie de la râpe avec les plus gros trous et râper tous les légumes dans un saladier.
3. Couper les racines des cébettes et les émincer finement à l'aide d'un couteau de chef.
4. Peler et couper l'échalote en dés. Placer les cébettes et l'échalote dans le saladier avec les légumes râpés.
5. Casser l'oeuf dans le saladier et bien mélanger le tout à l'aide de la cuillère en bois.
6. Ajouter les cuillères de farine une par une et mélanger jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Assaisonner avec du sel et du poivre.
7. Chauffer la moitié de la quantité d'huile à température moyenne dans une grande sauteuse.
8. Pour réaliser le beignet, remplir le verre mesure avec 35 ml de pâte puis verser dans la sauteuse. Faire attention à ce que les beignets ne se touchent pas.
9. Laisser cuire pendant 3-5 minutes de chaque côté

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les beignets de betteraves

- 2 **Carotte(s)**
- 1 **Betterave rouge crue**
- 1 **Pomme(s) de terre**
- 2 **Cébette thaï**
- 1 **Echalote(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 4 c. à soupe **Farine**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce

- 4 tige(s) **Basilic**
- 4 branche(s) **Menthe fraîche**
- 0.5 **Citron(s)**
- 8 c. à soupe **Yaourt**
- 3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

10 Retirer ensuite les beignets de la sauteuse à l'aide de la spatule puis les déposer sur du papier absorbant.

11 Faire de même avec le restant d'huile et de pâte.

Étape 2

Préparation de la sauce

1 Ciseler finement le basilic et la menthe.

2 Presser le citron dans un bol et enlever les pépins.

3 Ajouter le basilic, la menthe, le yaourt et la crème fraîche. Bien mélanger le tout à l'aide d'une fourchette.

Étape 3

Dressage

1 Servir les beignets de betteraves chauds avec la sauce sur le côté ou le dessus.

2 Parsemer d'herbes si on le souhaite.