



Légumes variés

Beignets de betteraves au citron et crème aux herbes



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

222

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les beignets de betteraves

2 **Carotte(s)**
1 **Betterave rouge crue**
1 **Pomme(s) de terre**
2 **Cébette thai**
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**

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

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.