



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Beignets iraniens aux herbes à la Ottolenghi

Pour 2 personnes | Très facile

35 min | **3.27€** La portion (prix indicatif)



À tester de toute urgence si vous aimez les beignets à tendance bec salé.

Suggestion pour pimper les beignets : remplacez le basilic par du persil.

Les ingrédients

- **9 brin** de Aneth frais
- **4 brin** de Basilic frais
- **7 brin** de Coriandre fraîche
- **1 c à c** de Cumin moulu
- **25 g** de Chapelure fine
- **15 g** de Cerneaux de noix
- **3 pièce** de Oeuf
- **0.25 c à c** de Levure chimique
- **40 g** de Tahin
- **3 brin** de Persil plat frais
- **1 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Citron jaune
- **1.5 c à s** de Epine vinette

Étapes de préparation



Préparation : 25 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Dans un bol de mixeur, mettez 3 brins de persil (feuilles et tiges), $\frac{1}{4}$ de càc de sel, le tahin, $1\frac{1}{2}$ càs de jus de citron, 1 gousse d'ail et 3 càs d'eau. Mixez pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez un peu plus d'eau si la sauce est trop compacte. Transvasez dans un bol et mettez au frais en attendant.
- 2 Hachez 15 g de noix. Chauffez une poêle à feu moyen sans ajouter de matière grasse.

Ajoutez les noix hachées et dorez-les quelques minutes à feu doux (l'odeur de noix doit commencer à se sentir). Mettez de côté.

- 3 Hachez feuilles et tiges 9 brins d'aneth, 4 brins de basilic et 7 brins de coriandre. Transvasez dans un saladier large.
- 4 Ajoutez 25 g de chapelure, 1 càc de cumin en poudre, 1½ càs d'épine-vinette, les noix torréfiées, 3 œufs, ¼ de càc de levure chimique et ½ càc de sel. Mélangez.
- 5 Chauffez quelques càs d'huile dans une poêle à feu moyen.
À l'aide d'une louche ou d'une grosse càs, ajoutez de la pâte et aplatissez avec le dos pour obtenir des galettes de 10-12 cm de diamètre.
- 6 Faites frire quelques minutes par face le temps de les dorer.
Mettez de côté sur une grille. Continuez la cuisson jusqu'à épuisement de la pâte. Si besoin, ajoutez de l'huile entre les tournées.
- 7 Rectifiez l'assaisonnement de la sauce si besoin avec du sel et/ou du jus de citron, après qu'elle soit restée au frais.
- 8 Servez les beignets avec la sauce au persil.