



VÉGÉTARIEN



8 PERSONNES



1H

# BEIGNETS DE TOMATES VERTES

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de tomates vertes
- 3 œufs
- 250g de farine
- farine pour enrober les tomates
- 1 cc de sel
- 40cl de lait
- 1 pointe de paprika ou piment doux ou herbes (au choix)
- huile végétale pour friture

## ÉTAPES

Pour la garniture:

1. Coupez les tomates en tranches assez épaisses (7mm), faites dégorger avec un peu de sel

Pour la pâte:

1. Mélanger les œufs à la farine
2. Délayer au fouet en ajoutant le lait
3. Saler, poivrer et ajouter vos épices au choix

Pour la cuisson:

1. Eponger les tomates sur du papier absorbant
2. Fariner légèrement et tremper les dans la pâte à beignets
3. Cuir dans un bain de friture (180°)

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler!



**LA CAPÉCHADE**  
FOODLAB DU BASSIN DE THAU