



Onion rings



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon espagnol (gros, ou 2 oignons jaunes moyens)
huile d'arachide
150 grammes de farine fermentante
180 ml d'eau gazeuse (glacée)
sel et poivre
paprika en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez l'oignon et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Séparez les rondelles d'oignons.
- 2.** Versez une couche de ± 5 cm d'huile d'arachide dans une poêle à fond épais. Chauffez-la à 180 °C (utilisez un thermomètre de cuisine).
- 3.** Dans un récipient, mélangez la farine et l'eau pétillante et assaisonnez de sel, de poivre et de paprika. Trempez-y quelques rondelles d'oignons pour les recouvrir de pâte. Plongez-les une à une dans l'huile chaude et laissez-les dorer pendant 2 à 3 minutes.
- 4.** Égouttez-les sur du papier absorbant. Répétez l'opération pour toutes les rondelles d'oignons.