

Rondelles d'oignons

- La recette de rondelles d'oignons maison meilleure qu'au resto!



Ingrédients :

- 1 gros oignon blanc coupé en anneaux
- 3/4 de tasse (190 ml) de farine
- 1/4 de tasse (65 ml) de fécule de maïs
- 1/4 de cuillère à thé de poivre de cayenne
- Sel et poivre au goût
- 1 tasse (250 ml) d'eau froide ou d'eau pétillante froide
- 1 à 2 tasse de chapelure Panko ou autre chapelure de votre choix

Préparation :

1. Mettre la chapelure dans un bol.
2. Dans un bol, ajouter la farine, la fécule de maïs, le poivre de cayenne, du sel et du poivre. Bien mélanger.
3. Ajouter l'eau tranquillement en mélangeant.
4. Ajouter les rondelles au mélange, une ou deux à la fois et tourner jusqu'à ce qu'elles soient complètement couvertes.
5. Tremper dans la chapelure et mettre de côté.
6. Recommencez pour tous les rondelles.
7. Faire préchauffer l'huile de la friteuse à 350 °F (177 °C).
8. Frire pendant 4 à 5 minutes.
9. Égouttez et servir avec une mayonnaise piquante, du miel ou autres.

“

C'est tellement agréable de se faire des entrées maison pour passer un bon moment. Ce soir, essayez ces rondelles d'oignons meilleures qu'au resto ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com ;)