

# Rondelles d'oignons panées à la bière

- La recette facile de rondelles d'oignons panées à la bière!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
7 MIN

TEMPS TOTAL  
17 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de farine blanches
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de bière blonde
- 4 cuillères à soupe de beurre salé fondu
- 3 gros oignons, coupés en rondelles
- 2 litres d'huile à frire
- Sel au goût

## Préparation :

1. Séparez le blanc et le jaune d'œuf et laissez de côté dans des bols séparés.
2. Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œufs, le beurre, la bière ainsi que du sel (au goût).
3. Incorporer à ce mélange 2 tasses de farine et mélanger. Laisser la pâte se reposer environ 30 minutes.
4. Préchauffer l'huile de la friteuse à 375 °F (190 °C).
5. Dans un petit bol, battez les blancs d'œufs. Incorporer à la pâte.
6. Couvrir les rondelles d'oignon avec la farine restante, puis les rouler les dans la pâte.
7. Frire dans l'huile chaude pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
8. Égouttez sur du papier essuie-tout.

Bon appétit! À manger avec des ailes et une bonne bière froide.

*Invitez vos amis dans votre épique bar sportif maison et servez-leur ces délicieuses rondelles*

*d'oignons panées à la bière. Ça arrête plus d'être bon :)*

“

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