

## Beignets d'oignons

Pour 6 personnes

4 gros oignons  
3 gousses d'ail  
250g de farine de pois chiche  
1 pincée de piment  
2 cuillères à café de curcuma  
2 cuillères à café de curry  
Sel et poivre  
Huile pour friture

Eplucher et émincer les oignons, peler et dégermer l'ail et le presser

Dans un saladier, mélanger la farine avec les épices, ajouter 25 cl d'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse mais pas liquide. Ajouter l'ail et les oignons, mélanger, saler et poivrer

A l'aide d'une cuillère, prélever et mettre à frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients

Déguster chaud