

BEIGNETS DE CALAMARS

Ingredients

- 1 BOÎTE DE CALAMARS
- IL HUILE DE FRITURE
- 200G DE FARINE
- 1 SACHET DE LEVURE
- 1 CITRON JAUNE
- SEL, POIVRE



Préparation

1. **COUPEZ VOS CALAMARS EN ANNEAUX.**
 2. **DANS UNE CASSEROLE, CHAUFEZ L'HUILE DE FRITURE AFIN D'ATTEINDRE 180 °C.**
 3. **DANS UN PETIT SALADIER, MÉLANGEZ LÉGÈREMENT AU FOUET 150 G DE FARINE AVEC LA LEVURE CHIMIQUE, DU SEL ET L'EAU GAZEUSE TRÈS FROIDE.**
 4. **FARINEZ LÉGÈREMENT VOS ANNEAUX DE CALAMARS.**
 5. **PLONGEZ-LES DANS LA PÂTE PUIS DANS L'HUILE DE FRITURE.**
 6. **FAITES CUIRE JUSQU'À OBTENIR VOS CALAMARS DORÉS.**
 7. **DÉPOSEZ VOS ANNEAUX FRITS SUR DU PAPIER ABSORBANT POUR ÉLIMINER L'EXCÉDENT DE GRAS.**
 8. **SALEZ ET POIVREZ.**
 9. **ACCOMPAGNEZ VOS ANNEAUX DE QUARTIERS DE CITRON JAUNE.**
- BON APPÉTIT !**



6 PERS.



15MN

La recette vidéo

