



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Beignets de tomates Noire de Crimée à la feta et à la menthe

Ingrédients

700gr de grosses tomates Noires de Crimée (vous pouvez prendre d'autres grosses tomates mais bien fermes)

200g de farine

2 Cuillères à café de levure

120gr de feta

2 œufs

6 tiges de menthe

Huile de friture

Sel

Réalisation

Eplucher les tomates et les couper en tranche de 1cm d'épaisseur. Saupoudrer de sel et les poser sur plusieurs épaisseurs sur du papier absorbant. Au bout de 10mn les retourner et les saler à nouveau.

Laver, effeuiller et hacher la menthe finement

Mélanger la farine la levure dans un saladier.

Couper la feta en morceau et travailler la du bout des doigts avec la farine.

Faites un puit et ajouter la menthe et les œufs. Fouetter le tout.

Éponger les tomates et les couper en petits cubes incorporer délicatement à la pâte. Laisser reposer.

Faire chauffer l'huile à feu doux à 170°.

Avec une cuillère à café déposer des petits tas de pâte dans l'huile chaude compter 3mn de cuisson. Déposer les beignets sur du papier absorbant pour les éponger. Saler après cuisson