



## BEIGNETS AU CURRY VERT ET MORTADELICE

Pour 0 personne — Préparation : 10 min. — Cuisson : 8 min.

### Ingrédients :

- 5 tranches de Mortadélice
- 200g de farine
- 1 demisachet de levure chimique
- 1 échalote
- 2 œufs
- 15cl de lait
- 1 demicuill. à café de sel
- Quelques tours de moulin à poivre
- 1 demicuill. à café de pâte de piment
- 1 cuill. à café de pâte de curry vert
- Huile de friture
- 

### Préparation :

Dans un récipient, verser la farine avec la levure chimique et mélanger.

Ajouter l'échalote râpée, les œufs, le lait, la pâte de curry vert et la pâte de piment. Saler et poivrer. Remuer jusqu'à obtenir une sorte de pâte à crêpe très épaisse. Faire l'appoint en lait si nécessaire.

Hacher grossièrement la Mortadélice et l'ajouter à la pâte. Remuer délicatement avec une fourchette.

Dans un bain de friture chaud (et non brûlant pour une cuisson lente et à cœur), verser des cuillères de pâte à beignet une à une et laisser frire jusqu'à obtenir une belle croûte dorée. Retourner à mi-cuisson.