

Onion Rings

DÉLICIEUX

Idéal pour l'apéritif

Humm !



A tremper dans un ketchup maison

CROUSTILLANT

Onion Rings

Faites chauffer l'huile à 180°C sur 2 cm dans une casserole.

Pendant ce temps, dans différents bols, verser la farine et le yaourt.

Epluchez et coupez les oignons en rondelles.

Plongez les rondelles dans le bol de farine puis dans le bol de yaourt, et de nouveau dans le bol de farine.

Plongez les rondelles d'oignon dans l'huile chaude et faites-les frire pendant environ 2 ou 3 minutes.

Sortez les onion rings à l'aide d'un écumoire et placez-les sur du papier absorbant.

Salez et poivrez.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

2 oignons

150g de farine

15cl de yaourt

Sel

Poivre

Huile

