

Pakorras d'oignon et potiron

Recette de Daniel Zenner

Cuisinier

Auteur des livres tomes 1 et 2 de "Gastronomie et Plantes Sauvages", de "Gastronomie et Plantes des Jardins", du "Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne" et "Le Foie Gras d'Alsace"

Pour 6 personnes, ayez :

- 150 g de farine de pois chiche
- Une cuil. à café de cumin moulu
- Une cuil. à café de coriandre moulue
- Une cuil. à café de curry en poudre
- Une 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 150 g d'oignons émincés
- 125 g de potiron râpé
- Piment frais à volonté
- 60 g d'eau
- Sel fin
- Huile pour friture

La préparation :

- Mélanger tous les ingrédients puis ajouter l'eau progressivement de façon à obtenir une pâte épaisse. Laisser reposer la pâte une bonne heure.
Chauffer de l'huile à 160°C. A l'aide de deux petites cuillères, former des boules de la grosseur d'une petite noix. Laisser cuire au moins trois minutes. Egoutter puis servir chaud.

Les conseils du chef :

Servir les pakoras en apéritif ou en entrée. Les proportions donneront environ 40 pakoras. La pâte se conserve au frais jusqu'au lendemain.