

Rondelles d'oignons (style A&W)

- La délicieuse recette secrète de rondelles d'oignons (style A&W)!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 tasse (250 ml) de semoule de blé
- 1 cuillère à thé de paprika
- 2 tasses (500 ml) de lait + 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 2 gros oignons de type Vidalia
- Huile canola
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Coupez les oignons Vidalia en rondelles. Laissez tremper dans le mélange de lait pendant 4 heures. Au réfrigérateur et couvert.
2. Faites préchauffer l'huile à 350 °F (175 °C).
3. Dans un bol, mélanger la farine, la semoule de blé, le paprika ainsi que le sel et le poivre.
4. Trempez chaque rondelle dans le mélange de farine.
5. Puis, trempez à nouveau dans le mélange de lait.
6. Un autre petit tour dans le mélange de farine et on est prêt à frire.
7. Faites frire pendant environ 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les rondelles d'oignons soient bien dorées.

“ *Tout simplement, les meilleures rondelles d'oignons sont chez A&W! Trempez ça dans un peu de miel pour compléter l'expérience :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)