



Rondelles d'oignon

Des classiques rondelles d'oignons à partager entre amis! Plaisir garanti!

Ingrédients:

- 2 oeufs
- 500 ml (2 tasses) de bière blonde
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre fondu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 750 ml (3 tasses) de farine
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 2 gros oignons jaunes
- 2 litres (8 tasses) d'huile à friture (canola ou arachide)

1



Fouetter les oeufs avec la bière, le beurre fondu et le sel dans un grand bol.

2



Ajouter 500 ml (2 tasses) de farine et la poudre à pâte dans le bol. Bien mélanger.

3



Couper les oignons en rondelles de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur.

4



Verser le reste de la farine dans une assiette creuse. Fariner les rondelles d'oignons.

5



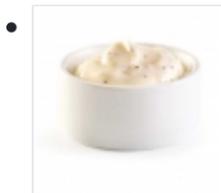
Tremper les rondelles d'oignons farinées dans la pâte. Égoutter pour retirer l'excédent de pâte.

6



Chauffer l'huile dans une casserole ou dans une friteuse, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F) sur un thermomètre à cuisson. Faire frire les rondelles d'oignons de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Idée pour accompagner:



Mayonnaise au miel, citron et pavot

Dans un bol, mélanger 80 ml (1/3 de tasse) de mayonnaise avec 30 ml (2 c. à soupe) de miel, 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron et 15 ml (1 c. à soupe) de graines de pavot. Poivrer.