

# **Beignet a l'oignon doux des Cévennes**

## **Ingrédients :**

**500 g d'oignons doux des Cévennes**

125 g de farine de pois chiches

1 c à soupe de graines de sésame

1/2 c. à café d'épices de votre choix

1 pincée de sel

1 c. à soupe de coriandre finement hachée

100 ml d'eau

## **Préparation :**

Coupez les oignons en deux puis en lamelles. Mélangez-les avec le sel et laissez reposer 5 min.

Ajoutez la farine, les graines de sésame, les épices ainsi que la coriandre et mélanger.

Ajouter l'eau en continuant de mélanger afin d'obtenir une pâte épaisse.

Faites chauffer la friture et faites frire les rondelles d'oignons enrobés 5 min, en les retournant de temps en temps.

Lorsque les beignets sont bien dorés, égoutter les et les servir.