

Beignets de maïs et oignons caramélisés, crème de fromage Pleine Lune |

Recette pour 12 tapas



Description

Une recette qui vous laissera addictive, les couleurs originales du Québec.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'un bon assaisonnement lors de la cuisson de la première boule de beignet.

Ingrédients

Beignets de maïs

- 300 Gr Maïs congelé
- 150 Gr Oignon blanc
- 2 Unité(s) Oeuf
- 130 Ml Lait
- 200 Gr Farine
- 10 Gr Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Sel
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 3 Branche(s) Thym

- Sel et poivre

Crèmeux de bleu

- 100 Gr Fromage pleine lune
- 125 Ml Crème 35% à cuisson

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Beignets de maïs

Épluchez et émincer l'oignon, dans une poêle chaude avec de l'huile et du beurre, faites revenir le maïs durant 3 à 4 minutes, ajoutez les oignons.

Continuez la cuisson de manière à obtenir une caramélisation.

Réunissez le tout dans un bol, ajoutez-y les œufs et le lait, bien mixer. Incorporez la farine et la poudre à pâte (tamisée).

Hachez la coriandre et le thym, ajoutez ceci au mélange ainsi qu le cumin.

Cuisson friteuse

Préparez-vous une plaque recouverte d'une belle couche de papier absorbant.

À l'aide d'une cuillère à glace, réalisez des boules de beignet que vous déposez directement dans la friteuse délicatement.

Une fois une belle coloration obtenue, les égoutter et les déposez sur le papier absorbant.

Crèmeux de fromage Pleine Lune

Dans un bol à l'aide d'une spatule, bien lisser le fromage avec la crème.

Assurez-vous de l'assaisonnement en poivre particulièrement et en sel.

Finition montage

Dans une vaisselle à tapas, prévoyez 3 à 4 beignets suivant la grosseur.

Dans un petit pot, versez le crèmeux de fromage bleu.

Bon appétit!