

# BEIGNETS DE CHOUX

Temps de préparation : **15** minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

## Pour 2 personnes

- 20 choux de Bruxelles
- 2 oeufs frais
- 125g de farine de riz
- 30g de graine de sésame
- 20cl de lait de soja
- Huile d'olive
- Sel, noix de muscade

## Préparation

Coupez les trognons des choux de Bruxelles. Lavez-les et retirez les feuilles abîmées.

Faites cuire vos choux à la vapeur pendant 15 minutes.

Préparez la pâte à beignet : dans un grand saladier, mettez la farine de riz, mélangez avec les oeufs battus et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, les graines de sésame et délayez avec le lait de soja.

Salez et ajoutez ½ cuillère à café de noix de muscade.

Lorsque vos choux sont cuits, égouttez-les et mettez-les dans la pâte à beignets pour qu'ils soient tous bien recouverts de pâte.

Faites chauffer un fond d'huile et tournez les beignets délicatement pour qu'ils soient cuits de tous les côtés et bien dorés.

Égouttez-les sur du papier absorbant.

Servez avec quelques feuilles de salade.

