

## *Beignets aux Asperges Vertes*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- ASPERGE(S)	7-8 vertes
- FARINE	125g
- OEUF(S)	1
- BAKING POWDER (FERMENT)	½ c à café
- LAIT	200 ml
- CURRY EN POUDRE	½ c à soupe
- SEL	



### Recette:

- Coupez le pied dur des asperges.
- Séparez les pieds de la pointe. Faites cuire les pieds dans de l'eau bouillante salée pendant 10-12 minutes. Ajoutez les pointes d'asperge lorsqu'il reste 4 minutes de cuisson.
- Egouttez puis coupez les asperges en fines rondelles.
- Pour la pâte, mélangez la farine avec l'œuf, le lait, le curry, le ferment. Salez.
- Incorporez-y alors les rondelles d'asperges. Laissez reposer la pâte 30 minutes au frigo.
- Préchauffez la friteuse à 170°C.
- Déposez de petites cuillères à soupe du mélange aux asperges. Laissez bien dorer.
- Déposez sur un papier absorbant puis salez-les généreusement.
- Servez sans attendre.