

# Bhaji aux pois chiches, à la betterave jaune et à l'oignon rouge.

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Beignets d'origine indienne aux légumes agrémentés d'épices.

## **Ingrédients**

### Pour les bhajis

- 3 Unité(s) Betteraves jaunes
- 2 Unité(s) Oignon rouge
- 250 Ml Farine de pois chiches
- 125 Ml Farine
- 10 Ml Poudre à pâte
- 5 Ml Curcuma
- 5 Ml Coriandre
- 5 Ml Cumin moulu
- 15 Ml Sel
- 125 Ml Eau tiède
- 500 Ml Yogourt grec
- 12 Brin(s) Ciboulette
  
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**

### Pour la mise en place

Dans une casserole, couvrir les betteraves d'eau froide avec deux cuillères à table de vinaigre blanc, portez à ébullition et cuire 45 minutes. Ciselez l'oignon rouge et la ciboulette. Une fois les betteraves cuites, épluchez, râpez puis égouttez dans un torchon.

### Pour les bhajis

Dans un bol mélangez les farines, les épices et la poudre à pâte, incorporez l'eau et bien mélanger. Ajoutez ensuite les betteraves et l'oignon, bien mélangez. Dans un autre bol mélangez le yogourt, la ciboulette et assaisonnez. Dans la friteuse, faire tomber délicatement des boules de pâte avec une cuillère à table, cuire environ 3 minutes et égouttez sur un papier absorbant. Servir chaud avec le yogourt sur le côté.

**Bon appétit!**