

Beignets de carottes et fenouil au yaourt



12 beignets pour 3-4 personnes

3 carottes
 1 fenouil
 5 oignons jeunes
 1 bouquet de persil plat
 100g de farine
 3 c.à.c. de cumin
 1 c.à.c. de grains de fenouil
 ¼ c.à.c. de flocons de piment séché
 ½ c.à.c. de sel
 2 œufs
 80g de feta
 huile d'olive

150g de yaourt
 1 gousse d'ail
 sel et poivre

Epluchez les carottes et râpez-les finement. Taillez le fenouil et râpez-le finement. Pressez les légumes râpés entre vos mains pour enlever le maximum de liquide.

Mettez les légumes dans un bol.

Coupez les oignons jeunes en rondelles et ajoutez-les au bol. Hachez le persil finement et ajoutez-le au bol.

Ajoutez la farine, le cumin, les grains de fenouil, les flocons de piment, le sel et les œufs aux légumes. Mélangez le tout.

Emiettez le feta et ajoutez-le au bol, mélangez. Laissez reposer pendant 30 minutes avant de frire les beignets.

Pendant ce temps, mettez le yaourt dans un bol. Pelez la gousse d'ail et hachez-la finement. Ajoutez-la au yaourt et assaisonnez de sel et de poivre et réfrigérez le yaourt jusqu'à plus tard.

Après 30 minutes, couvrez le fond d'une poêle d'huile d'olive et faites chauffer. Formez quelques beignets à l'aide de deux cuillères à soupe, aplatissez les beignets et faites frire pendant 3 minutes de chaque côté. Mettez les beignets frits sur du papier absorbant.

Servez les beignets avec le yaourt et une salade verte.



*Recette créée par Anne Faber de Anne's Kitchen pour la campagne **Changeons de menu !** de SOS Faim*