Onion rings (beignets d'oignon)

2 personnes

10 minutes

5 minutes

- 1 gros oignon
- 100 g de farine
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile

Pelez et tranchez l'oignon. Séparez les rondelles d'oignons. Mélangez la farine, le jaune d'oeuf, le lait, l'huile et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez délicatement le blanc d'oeuf monté en neige. Trempez les oignons dans la pâte de manière à bien les recouvrir. Faites frire dans une friteuse ou une poêle remplie d'huile. Déposez les « onion rings » sur du papier absorbant. Dégustez encore chaud à l'apéritif.