

Beignets de poulet au curcuma

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Repos** : 1 h**Cuisson** : 15 mn

Mardi Gras, cette année, rime avec nouvel an chinois ! Les beignets de poulet au curcuma feront un lien très savoureux entre ces deux fêtes si vous les servez avec une sauce pour nems !

Ingrédients

- 2 escalopes de volaille
- curcuma
- sauce pour nems
- 2 oeufs
- 0,33 litre d'eau
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- huile de friture

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez un oeuf entier, un jaune et le sel avec l'eau. Ajoutez-y, peu à peu, la farine. Réservez au frais au moins une heure. Au moment d'utiliser la pâte, battez le blanc d'oeuf restant en neige et incorporez-le délicatement à la pâte.
- 2 Coupez vos escalopes de volaille en lanières. Salez-les et saupoudrez-les de curcuma. Trempez-les dans la pâte et mettez-les à cuire dans un bain de friture. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 3 Servez aussitôt avec une sauce pour nem. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONs RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

