

Beignets de Green Zebra & ses petites sauces

INGREDIENTS

- * 5 tomates vertes (type Green Zebra)
 - * 150 g de farine
- * 90 g de farine de maïs torréfiée
 - * 20 g de polenta
 - * 40 g de chapelure
- * 250 ml de babeurre (ou lait + quelques gouttes de jus de citron)
 - * sel et poivre
 - * fleur de sel
- * piri-piri (facultatif)
- * bain de friture

PRÉPARATION

- Laver et couper les tomates en tranches de 5mm environ.
Saler et laisser égoutter sur du papier absorbant pendant 15 mn.

- Dans une grande assiette, déposez la farine, dans une autre la farine de maïs, la polenta et la chapelure. Dans une autre le babeurre ou le lait + quelques gouttes de jus de citron que l'on laissera poser 10 mn.

- Faire chauffer le bain de friture sur feu moyen.

- Prendre une tranche de tomate, déposez dans la farine, puis dans le babeurre, puis dans le mélange farine de maïs, polenta, chapelure. Plonger dans le bain de friture quelques instants jusqu'à ce que qu'elles soient bien dorées.
 - Egoutter sur du papier absorbant.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des tomates.
 - Servir avec des sauces au choix :
 - Aïoli maison**, (photo 2)
 - Sauce au yaourt ou à la crème fraîche** (moutarde, ciboulette), (photo 1)
 - Sauce végétale** (crème d'amande, de soja, de riz, de coco, tabasco, piri-piri, sauce worcester), (photo 3).
 - Mayonnaise maison, Sauce Barbecue ...**