



Pakoras aux petits pois

Bonduelle vous invite en Inde avec cette recette de Pakoras aux petits pois. Les Pakoras sont des beignets indiens fabriqués à partir de farine de pois chiche et de légumes.



Facile



4 personnes



15 min



5 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de petits pois vapeur Bonduelle

200 g de farine de pois chiche

10 cl d'eau

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

1/2 cuillère à café de piment de Cayenne en poudre

1/2 cuillère à café de cumin

1 pincée de coriandre en poudre

Huile pour friture

Sel et poivre

Étape 1

Dans un grand saladier, mélangez la farine et le bicarbonate de soude.

Étape 2

Ajoutez l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit homogène. La consistance doit être celle de la pâte à beignet.

Étape 3

Ajoutez les épices, salez et poivrez.

Étape 4

Versez les petits pois égouttés et mélangez bien pour qu'ils soient tous enrobés.

Étape 5

Faites frire par petits paquets dans une sauteuse.