

Beignets de pelures de pommes de terre

Les pelures de quatre grosses pommes de terre Monalisa

Un blanc d'œuf

Une cuillerée à soupe de Maïzena

Une pincée de fleur de sel

Deux pincées de piment d'Espelette

Huile d'arachide pour la friture

Brossez soigneusement les pommes de terre et séchez-les sur du papier absorbant. Pelez les pommes de terre en tournant autour du tubercule avec le couteau économe comme pour éplucher une pomme fruit et ainsi obtenir de longues pelures.

Battez la Maïzena avec trois cuillerées à soupe d'eau pour obtenir une pâte souple comme de la pâte à crêpe, ajoutez délicatement le blanc d'œuf monté en neige ferme.

Formez une rosace en enroulant les pelures (deux à trois par pommes de terre) sans la serrer trop, plongez-la dans la pâte puis dans l'huile d'arachide bien chaude.

Retirez les beignets de la friture, laissez-les égoutter quelques instants sur du papier sulfurisé et saupoudrez-les de fleur de sel et de piment d'Espelette. Servez à l'apéritif.

