

Beignets d'asperges au Roquefort

Temps de préparation: <15 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

Ingrédients pour une quinzaine de beignets :

- 6 asperges blanches
- 50 grs de Roquefort
- 120 grs de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 5 cl d'eau bien froide
- 2 oeufs
- 50 grs de fromage blanc
- 4 brins de persil
- 1 petit bouquet de ciboulette
- Sel & poivre
- Huile de friture

Préparation:

Nettoyez et épluchez les asperges.

Coupez-les en rondelles.

Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et 2 cuillères à soupe d'eau.

Salez, poivrez et réservez.

Dans un bol, écrasez le Roquefort à la fourchette et mélangez-le avec le fromage blanc, le persil et la ciboulette ciselée. Poivrez et réservez.

Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Dans un saladier, mettez la farine mélangée avec la levure.

Ajoutez-y les jaunes d'oeufs, le fromage blanc au Roquefort et les 5 cl d'eau froide.

Mélangez bien à la fourchette.

Incorporez délicatement les blancs en neige à la spatule puis ajoutez les asperges.

A l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez de petites quantités de pâtes et faites frire les beignets par 4 dans une huile bien chaude pendant 4 minutes environ et en les tournant jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Égouttez-les sur du papier absorbant et servez tièdes ou froids à l'apéritif.

