



Bricks, beignets, feuilletés

Beignets korokke de pommes de terre aux algues



20 min **15 min** **5 min** **0** **108**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des beignets

- 1 Peler les pommes de terre à l'aide d'un économe puis les râper finement à l'aide d'une râpe.
- 2 Egoutter la pulpe à l'aide d'un chinois et la sécher à l'aide de papier absorbant afin d'éliminer toute l'humidité.
- 3 Découper les feuilles de nori en 24 petits carrés à l'aide de ciseaux.
- 4 Déposer ces carrés à plat sur un plan de travail et les garnir avec un peu de pulpe de pomme de terre, à l'aide d'une cuillère à café.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive et y faire dorer les beignets, côté pomme de terre en-dessous.
- 6 Lorsque les bords commencent à dorer, retourner les beignets à l'aide d'une spatule et faire cuire le côté algue pendant 1 minute.
- 7 Egoutter les beignets à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plat recouvert de papier absorbant.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les beignets

450 g **Pomme(s) de terre**
2 **Feuille(s) de nori**
1 **Huile pour friture**

Ingrédients pour la sauce

3 c. à soupe **Sauce soja**
3 c. à soupe **Mirin**

Ingrédients pour le dressage

5 tige(s) **Ciboulette**
1 **Graines de sésame**
1 **Piment d'Espelette**

Étape 2

Dressage

- 1 Ciseler la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Mélanger la sauce soja et le mirin dans un bol, à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Disposer les beignets sur une assiette de présentation et les napper avec un peu de sauce à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de sésame, de piment et de ciboulette.
- 4 Déguster bien chaud.