

Crème de poivrons et beignets de carottes

1. Pelez et détaillez en dés les légumes. Faites-les fondre avec le beurre et l'ail 10 minutes.
2. Versez le bouillon de poule et laissez cuire 20 minutes. Mixez et laissez refroidir. Battez la crème, ajoutez-la et mélangez doucement.
3. Garnissez des verres et réservez au frais.

4. Fouettez la farine avec la levure, le sel et la bière. Réservez 15 minutes puis enrobez les carottes de pâte et plongez-les 2 minutes dans un bain d'huile bien chaud. Egouttez soigneusement, salez et disposez sur la crème.
5. Décorez avec les fanes et servez aussitôt.

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

Yolène marcho

- 6 poivrons jaunes
- 2 pommes de terre
- 3 blancs de poireau
- 2 gousses d'ail pelées et blanchies
- 50 cl de bouillon de poule
- 250 cl de crème liquide
- 100 g de beurre
- 6 carottes fanes
- 100 g de farine
- 5 g de levure
- 1,2 cl de bière
- Huile de friture
- Fleur de sel