

■ LES BEIGNETS DE  
CÉLERI

pour 4 personnes

*750 g de céleri-pomme; 150 g de farine; une prise de sel; 2 œufs; 1 dl et demi d'eau; 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide; de l'huile à friture.*

1. Mettre la farine dans une terrine avec une pincée de sel. Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Ensuite mélanger les jaunes, l'eau et l'huile. Ajouter ce mélange dans la terrine avec la farine et remuer jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ne pas la battre, elle ne doit pas devenir élastique. La laisser reposer pendant 30 minutes.

2. Pendant ce temps laver le céleri, le peler et le couper en rondelles d'un  $\frac{1}{2}$  cm d'épaisseur. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole et blanchir les tranches de légume durant 5 minutes.

3. Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte. Chauffer l'huile à 180 °C. Plonger les rondelles de céleri dans la pâte, puis les dorer dans la grande friture ou dans la poêle durant 6 à 8 minutes. Egoutter sur un papier absorbant et servir.