

# DIY

## (P)omme de terre



### Concocter des beignets aux épluchures de patates

Ferez-vous partie du fameux *Cercle des amateurs d'épluchures de patates*<sup>6</sup> ? L'ouvrage fait éminemment référence à la fameuse tourte d'épluchures de pomme de terre, prisée pendant la deuxième guerre mondiale. Cette recette récup', joyeuse réinterprétation qui se déguste avec les doigts, ravira aussi bien petits que grands !



### Ingrédients

- Des pelures de pommes de terre biologiques • 80 grammes de farine
- 20 grammes de Maïzena • 1 demi-cuillère à café de curcuma
- 1 demi-cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 1 oignon • De l'huile végétale • 1 pincée de muscade
- Des feuilles de coriandre • 1 cuillère à café de sel • De l'eau

Dans un saladier, mélangez la farine, la Maïzena, le curcuma, la muscade, le bicarbonate, le sel et les feuilles de coriandre hachées. Ajoutez un peu d'eau pétillante pour délier le tout et optimiser l'effet "gonflé" des beignets. Laissez reposer la préparation. Saupoudrez un peu de farine sur votre pâte afin de la rendre plus adhérente. Incorporez vos pelures et votre oignon émincé à votre pâte à beignets. Faites frémir de l'huile dans une poêle et plongez-y vos pelures enrobées. Retournez de façon à ce que vos beignets soient bien dorés des deux côtés. Accompagnez d'un petit chutney ou ketchup maison ! Régalez-vous.

N'hésitez pas à transposer la recette avec des pelures de poires, du sucre roux et de la cardamome (mixés en sucre glace) pour une version sucrée.

6. *Le cercle des amateurs d'épluchures de patates*, roman de Marie-Anne Shaffer et Annie Barrows, Éditions du Nil