

BEIGNETS DE FLOCONS D'AVOINE À L'ORIENTALE

2 tasses de flocons d'avoine

1 tasse de farine

1 c. à c. de sel

eau pétillante

1 oignon haché

2 cm de gingembre haché

sauce de soja foncée

1 cube de bouillon végétal

1 filet de vinaigre

poivre

huile

2 c. à s. de maïzena diluée dans un peu d'eau

Mélanger les flocons, la farine et le sel et ajouter plus ou moins 250 ml d'eau pétillante, jusqu'à ce que la préparation soit bien mouillée. Laisser reposer un quart d'heure.

Rissoler deux cuillères à soupe d'huile et y faire blondir l'oignon et le gingembre pendant une dizaine de minutes. Mouiller de sauce de soja foncée puis verser un litre d'eau additionnée du bouillon de légumes. Assaisonner d'un filet de vinaigre et de poivre.

A l'aide de deux cuillères à soupe, déposer des cuillerées de flocons dans le bouillon porté à ébullition. Faire cuire à gros bouillon pendant 15 à 20 minutes.

Au dernier moment, ajouter la liaison et mélanger vigoureusement, pour obtenir une sauce veloutée.