**Beignets de chou rave**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

* **Ingrédients**
* 2 choux rave
* 4 oeufs
* 10 cuillères à soupe de farine (blanche ou petite épeautre)
* 1 cuillère à café de curry
* 2 cuillères à café de curcuma
* 4 pincées de sel
* 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou tournesol

**Préparation**

Eplucher puis râper à la grosse râpe le chou rave.

Y ajouter la farine, les épices et le sel.

Y ajouter les oeufs entiers battus, bien mélanger.

Faire chauffer l'huile dans la poêle, y déposer à l'aide d'une cuillère à soupe des petits tas de pâte que vous étalez avec le dos de la cuillère pour former des galettes de 5 à 8 mm d'épaisseur, laisser cuire à feu moyen 8 à 10 minutes puis retourner les beignets et laisser cuire encore 4-5 minutes sur l'autre face, pour que la pâte soit dorée.

Déposer les beignets sur du papier absorbant.