

## Beignets de légumes

4 personnes

**pâte à crêpes** : il faut qu'elle soit **très épaisse**

farine 125 g

œufs 2

lait 30 cl

beurre 40 g

sel 1 pincée

**légumes râpés crus** (à la râpe à gros trous sinon ça fait de la bouillie) : 2 carottes, 1oignon, 1 navet, 1 poignée de potiron (butternut), 1 pomme de terre +, en fonction de la saison et des préférences, n'importe quel légume qui peut se râper : ½ brocoli, ¼ de chou-fleur, 1 courgette, ½ cèleri-rave, 1 poignée de champignons blancs passés à la poêle...

ciboulette (ou persil), blettes, pissenlit, bourrache, orties... hachés

sel, poivre

tout mélanger

confectionner des boulettes de la taille d'un petit œuf, les aplatir,

les frire à la poêle dans l'huile à feu modéré jusqu'à ce qu'elles soient dorées

on peut servir avec de la confiture d'oignons ou de la sauce pour nems, ou du citron, des cornichons, etc