

## Beignets de tomates de Santorin

---

Au delà de ses maisons bleues et de ses paysages sublimes sur la mer et la caldera, Santorin possède un trésor culinaire.



### Ingrédients

- 1kg de tomates
- 250g de Farine
- huile de friture
- 2 oignons rouges
- des brins de menthe
- piment
- sel
- poivre

### Etapes

1. Couper les tomates en gros morceaux.
2. Eplucher et trancher les oignons.
3. Ciseler le menthe.
4. Melanger les tomates, les oignons, la menthe dans un saladier.
5. Incorporer progressivement la farine.
6. Saler, poivrer et pimenter selon votre goût.
7. Faire des petites quenelles avec des cuillères et les plonger dans l'huile de friture.
8. Sortir le beignet lorsque son aspect est croustillant.

Manger chaud avec de la salade et de la feta.