

BEIGNETS DE PATATE DOUCE

Pour 12-15 beignets

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min



150 g de patate douce

60 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de sucre

6 cl d'eau

piment de Cayenne en poudre à volonté

huile végétale pour la friture

- 1 Peler la patate douce et râper avec une grille à gros trous.
- 2 Tamiser la farine et le sel au dessus d'une jatte, ajouter sel et sucre. Mélanger. Verser l'eau en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 Y ajouter la patate douce râpée et le piment en poudre. Mélanger intimement, la pâte doit juste enrober la patate douce.
- 4 Faire chauffer l'huile dans une bassine à friture ou une casserole sur 5 cm de hauteur.
- 5 Y plonger des cuillères à café de pâte + patate douce lorsqu'elle est chaude.
- 6 Lorsque les beignets remontent à la surface, les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retirer avec une écumoire et les égoutter sur du papier absorbant.
- 7 Servir aussitôt !