

BEIGNETS DE BANANE



Cela fait un moment que je recherche une bonne recette de pâte à beignets. Jusqu'ici, j'avais une pâte toujours trop dure ce qui me décourageait un peu. Etant sollicitée pour faire des beignets de banane lors d'un prochain anniversaire, il a fallu que je trouve une recette assez rapidement. Je me suis donc replongée dans "Le Larousse des Desserts" du très célèbre Pierre HERME, et j'ai enfin trouvé la recette qu'il fallait.

Pour environ 500 g de pâte, il vous faut :

- > 9 g de levure boulanger
- > 185 g de farine
- > une pincée de sel
- > 4 g de sucre semoule
- > 50 ml de bière blonde
- > 45 ml d'huile
- > 1 oeuf + 1 blanc
- > 150 ml d'eau

En ce qui concerne les bananes, comptez 1 banane par personne. Avec la pâte que vous allez obtenir, vous pouvez réaliser environ 20 beignets de banane, chaque banane étant coupée en deux, ce qui fait 2 beignets par personne.

Emiettez la levure dans une terrine et ajoutez la farine, le sucre, le sel, la bière, l'huile et l'oeuf. Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Versez l'eau petit à petit de manière à obtenir une pâte homogène. Pour cette étape, vous pouvez utiliser le fouet

électrique ou votre robot. Laissez reposer la pâte une petite heure à température ambiante.



Avant de confectionner vos beignets, montez le blanc en neige ferme et incorporez-le délicatement à la pâte.

Coupez vos bananes en deux et trempez les dans la pâte. Déposez vos bananes dans l'huile chaude et faites dorer une minute de chaque côté. Une fois les beignets bien dorés, déposez les sur du papier absorbant. Vous pouvez servir ces beignets saupoudrés de sucre et flambés au rhum (photo 1 mais on ne voit pas trop les flammes), ou juste avec du sucre (photo 2). Pour les enfants, l'alcool est bien sûr interdit, je leur ai d'ailleurs trouvé du sucre glace à la vanille photo 3)!