

BEIGNETS DE BANANES

Février 2008 (Actualisé en novembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 bananes mûres mais encore fermes
- ★ 6 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- ★ 100 g de farine
- ★ 2 œufs
- ★ 20 cl de lait demi-écrémé
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)
- ★ 6 cuillères à soupe de Mei kwei lu chew
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Jatte, Fouet, Ravier, Bain à friture, Araignée, Casserole

Préparation : 20 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,80 € (soit 0,70 € par personne)



Recette :

Préparer la pâte à beignets : dans une jatte mettre la farine et pratiquer un puits, y verser le lait, les deux œufs, une cuillère à soupe de sucre roux, le sucre vanillé, l'huile et la pincée de sel. Bien mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène assez fluide. Laisser reposer pendant 1 heure.

Mettre à chauffer un bain d'huile. Éplucher les bananes et les couper en deux dans le sens de la longueur. Bien mélanger la pâte et la verser dans un petit ravier long. Piquer chaque demi-banane avec une fourchette, la passer dans la pâte à beignets et la plonger dans l'huile très chaude pour 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. L'égoutter avec une araignée et la déposer sur du papier absorbant. Procéder en deux fois (2 fois 4 beignets). Déposer les beignets dans un plat, saupoudrer avec le reste de sucre. Juste au moment de servir, faire tiédir l'alcool, arroser les beignets et les faire flamber.

 Le **Mei kwei lu chew** est un alcool chinois aux parfums de roses et de litchis.

Boisson :

Un Vouvray pétillant. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.