



## Recette des Beignets Aller-retour

### Instructions

1. Mélanger la farine avec l'eau tiède et le sel puis ajouter un sachet de levure Saf-instant 11g.
2. Laisser reposer et gonfler la pâte pendant 1h30 à 2h; le temps que la pâte double de volume.
3. Préparer la farce avec le poisson ou la viande pendant que la pâte repose.
4. Faire revenir le oignons avec les tomates et le cube de bouillon.
5. Rajouter le poisson ou la viande et faire revenir le tout.
6. Une fois que la pâte a bien gonflé, faire des boules avec celle-ci.
7. Les aplatir et y incorporer au milieu la préparation au poisson ou à la viande.
8. Refermer le beignet, attendre 10 min et faire frire dans l'huile chaude le temps que la préparation dore.

### Ingrédients

- 1 kg de farine
- ½ litre d'eau tiède
- Une pincée de sel
- 1 sachet de levure Saf-instant 11g
- 200g de poisson tendre ou de viande hachée
- 3 oignons
- 6 petites tomates
- 1 cube de bouillon

