

Recette des Beignets Jaune Jaune

Instructions

1. Mélanger la farine avec l'eau tiède et le sel puis ajouter un sachet de levure Saf-instant 11g et le colorant.
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. Aplatir les boules et incorporer la préparation au poisson ou à la viande au milieu .
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
- 1 cuillère à café de colorant alimentaire jaune
- Sel
- 200g de poisson tendre ou 200g de viande haché
- 6 petites tomates
- 1 cube de bouillon

