



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Beignets de patate douce et cheddar

 Pour 4 personnes

 Très facile

 60 min

2.62€ La portion (prix indicatif)



Miam des beignets gourmands et salés.

Les ingrédients

- **685 g** de Patate douce
- **0.25 bouquet** de Coriandre fraîche
- **4 pièce** de Oignon nouveau, cebette
- **90 g** de Cheddar nature et vintage
- **2 unité** de Oeuf
- **70 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **1 c à c** de Cumin moulu
- **30 g** de Sauce tomate cuisinée
- **1 c à c** de Paprika fumé
- **1 c à c** de Tabasco
- **4 c à s** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **1 pièce** de Citron vert

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 40 min



Attente : 0 min

- 1 Épluchez 2 grosses patates douces.
Coupez-les en rondelles fines d'environ 0,7~1 cm d'épaisseur : plus les rondelles sont fines, plus elles seront rapides à cuire.
- 2 Dans une casserole, mettez 60 ml / 4 càs d'eau, les rondelles de patates douces et 1 càc de sel.
Couvrez la casserole. Faites cuire à feu doux plus ou moins 20 minutes pour cuire les patates douces

- 3 Pendant ce temps, râpez ou coupez 90 g de cheddar en fines lamelles (comme du râpé).
- 4 Hachez les herbes : $\frac{1}{8}$ d'un bouquet de coriandre, les feuilles et les tiges les plus fines (vous obtiendrez 10 g)) et les tiges de 4 oignons nouveaux (vous obtiendrez 70 g). Mettez de côté dans un bol.
- 5 Vérifiez si les patates douces sont cuites après 15 minutes : elles doivent s'écraser sans force avec une fourchette. Si besoin, continuez la cuisson 5 minutes de plus.
Écrasez-les grossièrement directement dans la casserole, avec une fourchette ou un presse-purée.
- 6 Ajoutez 2 œufs, 70 à 80 g de farine, les herbes hachées, 1 càc de cumin en poudre, du poivre, 2 càs de sauce tomate, 1 càc paprika fumé, 1 càc de tabasco et le cheddar.
Mélangez pour former une pâte homogène.

Si vous préférez un beignet tendre et moelleux, mettez 70 g de farine.

Si vous préférez un beignet plus croustillant et sec, mettez 80 g de farine.

- 7 Faites chauffer de l'huile dans une poêle large ($\frac{1}{2}$ phalange).
Gardez en tête que vous ferez 16 beignets avec la pâte, chaque beignet faisant environ 60 g.
Avec une cuillère à soupe, ajoutez la pâte à beignet dans l'huile chaude en l'écrasant avec le dos de la cuillère pour former des palets de 8-10 cm de diamètre.
- 8 Faites cuire à feu moyen, environ 3-4 minutes par face jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
Retournez à l'aide d'une spatule large.
Égouttez rapidement les beignets sur de l'essuie-tout puis transférez-les sur une grille.
Quand l'huile est de nouveau chaude, continuez à cuire le reste des beignets.
- 9 Servez sans attendre avec des quartiers de citron vert et de la crème fraîche.