

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Beignets de banane au coeur de nutella



35 min 25 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

408

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à beignets

- 1 Dans un saladier, verser l'eau puis ajouter la levure de boulanger et mélanger au fouet.
- 2 Ajouter les blancs d'oeufs puis mélanger. Verser l'huile d'arachide et mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter la fécule de pommes de terre, la farine de riz, la levure chimique et la farine de blé. Mélanger puis ajouter quelques pincées de sel et le sucre. Mélanger une dernière fois.
- 4 Laisser reposer 15 minutes à température ambiante.

Étape 2

Préparation des bananes

- 1 Eplucher les bananes, ôter les extrémités puis les tailler en trois tronçons à l'aide d'un couteau d'office. Disposer chaque tronçon à la verticale.
- 2 A l'aide d'un vide pomme, réaliser un trou au centre de chaque tronçon de banane.
- 3 Couper les bouts de banane extraits à l'aide du vide pomme en trois afin de faire des sortes de bouchons pour refermer les trous réalisés dans les tronçons de

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à beignet

200 g **Eau**
175 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
55 g **Farine de riz**
50 g **Sucre semoule**
35 g **Fécule de pomme de terre**
25 ml **Huile d'arachide**
16 g **Levure de boulanger**
15 g **Levure chimique**
1 **Sel**

Ingrédients pour les bananes

8 **Banane(s)**
100 g **Pâte à tartiner**

Ingrédients pour la cuisson et le dressage

1 litre(s) **Huile pour**

banane.

friture

1 Sucre glace

- 4** Placer les bouchons sur l'un des côtés de chaque tronçon et laisser l'autre libre pour remplir de nutella.
- 5** Sans vide pomme, creuser une rigole sur la surface d'une banane dans la longueur. Gratter un peu l'intérieur de la rigole avec une cuillère pour mettre le nutella. Réserver le morceau de banane coupé pour pouvoir refermer.
- 6** Retrousser la poche à douille sur la main puis la remplir de nutella avec une cuillère. Presser le nutella vers l'extrémité de la poche. Couper un tout petit bout de l'embout de la poche.
- 7** Garnir les tronçons de banane aux 3/4 puis refermer avec les petits bouchons de banane. Garnir la rigole creusée dans la banane entière et refermer avec le morceau de banane précédemment réservé.

Étape 3

Friture des beignets

- 1** Remuer une dernière fois la pâte à beignets. Faire chauffer un wok avec une grande quantité d'huile de friture à environ 180°C.
- 2** A l'aide d'une fourchette, tremper les tronçons de banane dans la pâte puis les déposer dans l'huile de friture. Recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.
- 3** Pendant la cuisson des beignets, mettre la banane entière dans un plat et verser la pâte à beignet dessus. Bien l'enrober et mettre à frire dans le wok.
- 4** Retourner les beignets afin qu'ils cuisent de tous les côtés puis les sortir de la friture à l'aide d'une écumoire. Les disposer sur une grille recouverte de papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1** Disposer les beignets de banane sur une assiette de dressage et présenter un beignet coupé en deux pour montrer le coeur coulant.
- 2** Saupoudrer de sucre glace à l'aide d'une passette et servir.