



Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Firi firi (beignets)



4h22

TEMPS TOTAL

4h20

PRÉPARATION

2 min

CUISSON

0

REPOS

310

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la pâte

300 g **Farine**
50 g **Sucre semoule**
200 ml **Lait de coco**
35 ml **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

**Ingrédients pour le
levain**

100 g **Farine**
10 g **Levure de
boulangier**
60 ml **Eau**

**Ingrédients pour la
cuisson et l'enrobage**

5 c. à soupe **Sucre
semoule**
1 litre(s) **Huile pour
friture**

Étape 1

Préparation du levain

- 1 Mettre la levure dans un saladier et verser l'eau de coco. Mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
- 2 Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
- 3 Couvrir de film alimentaire et laisser reposer à température ambiante pendant 1h, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel.
- 2 Ajouter le levain, l'eau de coco et le lait de coco. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 4 Couvrir de film alimentaire et laisser reposer 1h30 à température ambiante.

Étape 3

Façonnage des firi-firi

- 1 Dégazer la pâte à coups de poing.
- 2 Diviser la pâte en morceaux et former des boulettes de la taille d'une balle de golf.
- 3 Enfoncez au milieu des boulettes de pâte le manche d'une cuillère en bois, pour former un trou.
- 4 Élargir ce trou en faisant tourner la pâte autour du manche, jusqu'à obtention d'un cercle de pâte d'environ 15 centimètres de diamètre.
- 5 Vriller au milieu du cercle pour former un huit, en appuyant légèrement sur la jonction.
- 6 Déposer les firi-firi au fur et à mesure sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, puis les recouvrir d'un torchon propre.
- 7 Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante pour qu'ils gonflent.

Étape 4

Cuisson des firi-firi

- 1 Faire chauffer l'huile dans une friteuse sur feu modéré.
- 2 Plonger les firi-firi délicatement dans le bain d'huile et les faire frire pendant 2 minutes, en les retournant à mi-cuisson.
- 3 Éviter d'en faire frire trop à la fois, cela ferait chuter la température de la friture.
- 4 Les égoutter à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant.

Étape 5

Dressage

- 1 Verser le sucre dans un sac de congélation et y mettre les firi-firi, un par un. Fermer le sac et secouer vivement pour les enrober de sucre.
- 2 Procéder pendant que les beignets sont encore chauds, sinon le sucre n'attacherait pas.
- 3 Servir les firi-firi sur un plat de présentation et déguster bien chaud.