

Beignets sucrés de pommes de terre et vache qui rit



Accompagnement **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn

Ces beignets sont délicieux et faciles à faire !

Recette proposée par : Marzak Amal

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 2 fromages - "vache qui rit"
- 250 g de farine
- 30 g de levure
- 30 g de sucre
- 3 oeufs
- 100 g de beurre
- 125 cl de lait
- huile pour la friture
- un peu de sel

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée. Egouttez-les et séchez-les dans un torchon propre.
- 2 Pelez-les et réduisez-les aussitôt en purée. Réservez.
- 3 Délayez la levure dans le lait et laissez reposer 15 minutes dans un endroit chaud.
- 4 Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Ensuite, incorporez les oeufs entiers, le fromage et la levure en remuant sans cesse.
- 5 Ajoutez la purée de pommes de terre ainsi que la farine et le sel. Malaxez tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 30 minutes dans un endroit chaud.
- 6 Chauffez l'huile pour friture. A l'aide d'une cuillère, prenez un peu de purée et faites frire les beignets. Déposez sur du papier absorbant. Bonne dégustation!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

