

Beignets à la patate douce



Dessert **Facile**

Préparation : 30 mn

Repos : 210 mn

Cuisson : 30 mn

Originaires d'Amérique du Sud, tout comme la pomme de terre, la patate douce serait probablement la première plante à avoir été domestiquée dans le Nouveau Monde. Sa culture en France date seulement de 1750. La patate douce se prête aux mêmes usages culinaires que la pomme de terre!

Ingrédients

- 260 g de farine
- 120 g de patates douces
- 60 g de lait tiède
- 40 g de sucre - + pour finition
- 40 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel fin
- 1 sachet de levure de boulanger sèche

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez la patate douce. Mettez la dans une casserole et faites-la cuire 15 minutes dans grand volume d'eau froide. Égouttez-la et écrasez la en purée.
- 2 Mettez votre levure à macérer 15 minutes dans un bol avec 2 cuillères à soupe d'eau légèrement tiédie. Faites fondre le beurre.
- 3 Dans un saladier, mélangez la levure, l'oeuf, le sucre, le sel et la moitié de la farine. Ajoutez alors les pommes de terre réduites en purée, le beurre fondu et le reste de la farine. Travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle se détache du saladier et devienne souple.
- 4 Posez un torchon sur le saladier et laissez lever la pâte, pendant au moins 2 heures, dans un endroit à l'abri des courants d'air. La pâte doit doubler de volume.
- 5 Retravailliez rapidement la pâte et laissez-la lever encore 1 heure.
- 6 Au bout de ce temps, dégazez la pâte et étalez-la grossièrement sur votre plan de travail fariné. Découpez des formes rondes à l'aide d'un verre à moutarde. Laissez les beignets lever encore un peu pendant 30 minutes.
- 7 Faites cuire vos beignets dans un bain de friture en les retournant régulièrement en cours de cuisson. Égouttez-les sur une feuille de sopalin et saupoudrez-les de sucre.
- 8 Essayez d'attendre le goûter pour les savourer.... Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

