Beignets camerounais



Voici une très bonne recette de beignets du Cameroun. Recette idéale pour l'échange de la richesse de nos cultures respectives, le goût, les plaisirs du palais.

Bon appétit… et beaucoup de plaisir ! Evelyne Schaller

- **Ingrédients :**

500 grammes de farine, 200 ml de lait tiède, 30 grammes de levure, 1 cuillerée de sel, 75 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 100 grammes de beurre, 3 œufs, 100 ml d'eau tiède, 3 gouttes d'arôme (rhum ou caramel), matière grasse pour la friture.

- **Préparation :**

Mettre la farine dans un bol, y faire un creux au milieu. Émietter la levure dans le lait tiède, ajouter le sucre et verser le tout dans le creux de la farine et mélanger. Laisser reposer cette préparation pendant 10 minutes.

Ajouter les autres ingrédients. La quantité d'eau peut dépendre du type de farine utilisé, en rajouter si nécessaire jusqu'à ce que ça donne une pâte molle et lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes.

Former des boules et les étirer en forme ovale. Laisser lever encore une fois pendant 15 minutes.

Faire un trou dans le milieu avec le pouce et y rabattre les deux extrémités l'une après l'autre. Laisser reposer encore une fois 15 à 30 minutes.

Chauffer la graisse ou l'huile jusqu'à l'apparition de petites bulles et y faire frire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Saupoudrer de sucre glace.