

Beignets de Dawa



Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 petit dawa de 500 g
- 2 œufs
- 2 verres de lait de coco.
- 1 gousse d'ail
- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bain de friture

Matériel

- un saladier,
- une casserole,
- une friteuse ou un bac à frire.

Préparation

1. Lavez et videz le petit dawa.
2. Préparez une pâte à beignets en mélangeant dans un saladier, la farine, le lait de coco tiédi, les œufs et une pincée de sel. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène, laissez reposer.
3. Mettez le dawa à cuire 15 minutes dans un récipient d'eau froide que vous amènerez progressivement à ébullition.
4. Egouttez le dawa, puis enlevez la peau et les arêtes. Pilez la chair en lui ajoutant l'huile, la gousse d'ail pilée et le hachis de ciboulette.

de pâte de la valeur d'une grosse noix. Laissez dorer les acras, et mettez les à égoutter sur du papier absorbant.

7. Servez chaud avec un filet de citron.

Astuce

*Vous pouvez
utiliser d'autres poissons
du lagon.*



5. Lorsque vous aurez obtenu une purée de poisson fine, mélangez à la pâte à beignets en remuant soigneusement. Poivrez largement au moulin.

6. Faites chauffer un bain de friture, plongez-y à l'aide d'une cuillère des morceaux