

Beignets de riz et de Bananes Caramélisées



Ingrédients

- Riz (en général les restes)
- Bananes
- Farine
- Sucre
- Eau
- Oeufs
- Une c.à.s d'huile
- Beurre

Matériel

- Un grand saladier pour le mélange
- Une cuillère en bois
- Une friteuse ou une marmite d'huile (de chez nous)
- Un plat avec du papier absorbant

Préparation

1. Mélangez la farine, le sucre, les oeufs, l'eau et l'huile (les doses sont évaluées selon vos goûts).
2. Une fois le mélange prêt, ajoutez le riz.
3. Faites caraméliser les bananes coupées en rondelles dans du sucre avec un peu d'eau et du beurre. Une fois caramélisées, les verser encore chaudes dans le saladier de préparation.
4. Constituez vos beignets avec une cuillère à soupe et les plonger dans l'huile chaude.

Recette proposée par Madynek de Céfnban



Astuce

- _ En général pour ces beignets, on prend le riz d'hier (encore bon, bien sur !), pour ne pas qu'il soit gaspillé.
- _ On peut remplacer/ajouter avec les bananes, des poires, pommes, ananas, ...
- _ Pour constituer la forme des beignets avec votre cuillère, toujours plonger la cuillère dans un verre d'eau, pour éviter que la pâte ne colle.
- _ Au thé, quel délice !