

BEIGNETS DE BANANES JAUNES

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

1 min

Personnes

4-6

Ingrédients

4 bananes jaunes (plantains) bien mûres
4 CS de rhum
300g de farine
4 cuillères à soupe de sucre de canne
1 cc rase de levure chimique
1 pincée de sel
15cl de lait
1 pincée de cannelle en poudre
Quelques gouttes d'essence de vanille
Zeste d'un citron vert
Huile de friture

Préparation

Pelez les bananes.
Les couper en biseau de 3cm d'épaisseur.
Arrosez les bananes de jus de citron.
Réserver.
Préparer la pâte en mélangeant au fouet la farine, le sucre, la levure et le lait.
Ajouter ensuite le rhum, la cannelle et la vanille.
Mélanger.
Faites chauffer l'huile.
A l'aide d'une fourchette, tremper un à un les tronçons de banane dans la pâte puis les plonger dans l'huile chaude.
Faire chauffer les beignets de chaque côté puis égoutter sur du papier absorbant.
Dans votre plat à service, disposez vos beignets encore chauds et les saupoudrer de sucre de canne.

Environ **0,50€** 
PAR PERSONNE