

Beignets d'Okinawa

 umamiandvegan.fr/beignets-dokinawa/

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Recette pour 12 beignets

Ingrédients :

- 200 g de farine T65
- 1 cuil. à soupe (1 tbsp) de levure chimique
- 100 g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 1 cuil. à soupe (1 tbsp) de maïzena + 30 ml d'eau
- 10 cl de lait de Soja
- 1/4 cuil. à café (1/4 tsp) d'extrait de vanille
- 1 cuil. à soupe (1 tbsp) de graines de sésame blanc grillés
- 1 cuil. à soupe (1 tbsp) de graines de sésame noir grillés
- Huile de friture

Attention, 1 cuil. à soupe (15 ml) ne correspond pas à 2 cuil. à café (5 ml x 2)

Préparation :

1. Mettre les graines de sésames dans un mortier et les broyer afin de faire ressortir les arômes.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et sel. Creuser un puits au centre.
3. Dans un bol, mélanger la maïzena, l'eau, le lait et la vanille. Verser le tout dans le puits.
4. À l'aide d'un ustensile (cuillère, fourchette, Maryse...), faire des petits ronds en partant du centre du puits. Agrandir les ronds petit à petit afin de mélanger l'élément liquide et solide doucement. La pâte doit être collante.
5. Ajouter les graines de sésame à la pâte.
6. Choisir une des méthodes de cuisson
7. **Version 1 (la plus rapide) :**
 1. Verser un grand volume d'huile de friture dans une casserole ou une friteuse et faire chauffer à feu moyen-vif jusqu'à qu'elle soit bien chaude, sans fumer. En faisant des fournées de six, faire tomber l'équivalent d'une balle de golf, à l'aide de deux cuillères, dans l'huile chaude et cuire 3 à 5 min
 2. Sortir les beignets une fois bien dorés et que toutes les bulles d'air ont éclatés. Les déposer sur du papier absorbant.
 3. Recommencer le processus pour les 6 derniers beignets.

8. Version 2 (permettant des beignets bien ronds, la plus esthétique) :

1. Placer la pâte 1 heure au réfrigérateur.
 2. Verser un grand volume d'huile de friture dans une casserole ou une friteuse et faire chauffer à feu moyen jusqu'à qu'elle soit bien chaude, sans fumer (la pâte étant froide, nécessite un feu légèrement plus doux que la version 1 afin de cuire le cœur plus longtemps). En faisant des fournées de six, se mouiller les mains et former des boules bien ronds de la taille d'une balle de golf. Les déposer délicatement dans l'huile au fur et à mesure et cuire 5 min
 3. Sortir les beignets une fois bien dorés et que toutes les bulles d'air ont éclatés. Les déposer sur du papier absorbant.
 4. Recommencer le processus pour les 6 derniers beignets.
9. Servir chaud.

C'est prêt ! Itadakimasu !