

Beignets de bananes flambés



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les bananes :

6 bananes fermes, 1 cuillère de sucre, 1 cuillère de rhum, 1 cuillère de citron vert

Pour la pâte à beignets :

9g de levure de boulanger, 185g de farine, 2,5g de sel, 4g de sucre, 50g de bière, 45g d'huile, 1 œuf entier, 1 blanc d'œuf, 150g d'eau

Pour le caramel :

100g de sucre, 30g d'eau

Pour le flambage :

2dl de rhum

La pâte à beignet :

Mélanger tous les ingrédients sauf le blanc d'œuf.

Laisser reposer 1 heure minimum et au dernier moment ajouter le blanc battu en neige.

Les bananes :

Eplucher les bananes et les couper en 2 en biais.

Les assaisonner de sucre, de jus de citron et de rhum. Laisser mariner 1 heure sous papier film.

Plonger les bananes dans la pâte à beignet et plonger chaque morceau dans un bain de friture à 180°.

Laisser frire jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Egoutter sur papier absorbant et ranger sur un plat de service.

Confectionner un caramel avec le sucre et l'eau.

Lorsque le caramel est brun verser en filament sur les beignets.

Au moment de servir :

Chauffer les beignets quelques seconde au four, puis le rhum sans le faire bouillir.

Devant les convives flamber les beignets.

Accompagner d'un coulis de mangue ou d'une glace aux fruits de la passion.