

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Beignets de pommes de terre

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Les galettes :

4 pommes de terre moyennes
1 gousse d'ail hachée
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de paprika
1 cuillère à soupe de persil haché
Sel et poivre
Huile de friture

la pâte à beignets :

120 g de farine
10 cl d'eau
1 cuillère à café de levure chimique
3 pincées de curcuma
Sel

Préparation :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits cubes puis faites-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel.

Egouttez les cubes de pommes de terre puis écrasez-les avec une fourchette dans un saladier.

Ajoutez, le cumin, le paprika, l'ail haché, le persil et le poivre. Mélangez.

Dans un bol, préparez la pâte à beignet en mélangeant la farine, l'eau, la levure chimique et le curcuma et laissez reposer 5 minutes.

Faites chauffer l'huile à friture dans une poêle.

Reprenez la pomme de terre écrasée et formez des petites galettes.

Plongez les galettes dans la pâte à beignets puis mettez-les à cuire dans le bain à friture. Dès que les galettes commencent à dorer, retournez-les et laissez-les dorer sur la deuxième face.

Egouttez les galettes sur du papier sulfurisé et servez-les aussitôt.

Dégustez.