

Beignets de pommes de terre à la réunionnaise



Ingrédients de la recette

Recette pour 3 personnes

Pour les beignets de pommes de terre à la réunionnaise

- 1 kg [de pommes de terre fermes](#)
- 3 g [de sel fin](#)
- 0,5 g [de poivre du moulin](#)
- 2 g [de coriandre fraîche](#)
- 70 g [de jeunes oignons frais](#)
- 80 g de farine (fariner)
- 100 g [d'huile de colza](#)

Préparation



Enlever les racines, les feuilles jaunies des jeunes oignons, couper à partir du centre, [laver](#) sous l'eau courante, émincer finement.

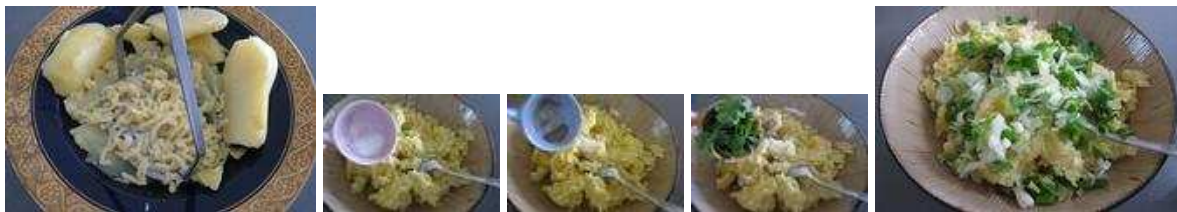
Éplucher les **pommes de terre**, laver sous l'eau courante, réserver dans un saladier rempli d'eau. Dans l'appareil vapeur, placer l'eau dans le réservoir.



Placer le deuxième étage, puis l'étage pour les **légumes**, y disposer les pommes de terre. Ajouter l'étage suivant, l'anse doit être tournée vers le bas.



Placer sur l'appareil le dernier étage, ainsi que le thermostat sur 50 minutes. Le temps de **cuisson** écoulé, vérifier avec un couteau la cuisson. Beignets de pommes de terre à la réunionnaise -



Écraser les pommes de terre avec un écrase purée ou une **fourchette**, placer dans un saladier, saler, poivrer, ajouter la coriandre.

Dans le saladier, ajouter les oignons frais, mélanger avec une fourchette. Préparer la farine en la mettant dans un récipient hermétique. **Fariner** les beignets.



Les **beignets** sont prêts. Verser l'huile dans une poêle, ajouter quelques beignets, laisser bien dorer sur les 2 faces. Ajouter de l'huile si le besoin s'en fait sentir.

Placer un papier absorbant dans une grande assiette, ranger au fur et à mesure dans l'assiette, saupoudrer de ciboulette et de persil