

Beignets de bananes des Antilles.



Ingrédients (pour 20 pièces environ) :- 3 bananes

- 3 cuillères à soupe de farine
 - 2 cuillères à soupe de sucre
 - 2 œufs
 - 1 bouchon de rhum blanc
 - 1 cuillère à café d'essence de vanille
 - 1 cuillère à café d'amande amère
 - huile (pour la friture)
- Chocolat fondu
Lait concentré sucré

Préparation de la recette :

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, les œufs ensemble jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette et ajoutez-les au mélange du saladier.

Ajoutez le rhum blanc, l'essence de vanille et l'amande amère. Mélangez le tout.

Faites chauffer l'huile et une fois bien chaude, réalisez des beignets avec la préparation à l'aide d'une cuillère à soupe. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire.

Une fois prêts saupoudrez de sucre cristallisé ou sucre glace à votre convenance. On peut aussi ajouter du chocolat fondu et du lait concentré sucré, comme sur la photo.

Laissez refroidir un peu, pas trop, et savourez !