

Beignet de piments Farcis

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 30 minutes Repos: 1h Cuisson: 1h30



Les ingrédients:

- Pour la pâte à beignet:
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 1 verre d'eau
- sel - poivre
- 2 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de cumin
- Pour 25 gros piments:
- 600g de porc
- 2 gros oignons
- 3 grains d'ails
- sel - poivre - cumin
- 2 cuillère à soupe de curry
- 1 filet d'huile

Comment faire:



1) Préparation de la pâte à beignet: Mélanger dans un bol la farine, la levure, le sel - poivre - curry - cumin. Faites un puits rajouter les œufs. Mélanger le tout en rajoutant au fur et à mesure le verre d'eau. On doit obtenir une pâte à beignet très homogène. Laisser reposer une heure. -



2) Laver les piments. Laisser la queue du piment. Entailler le piment et enlever les pépins délicatement (sans les ouvrir complètement) -



3) Préparer la farce: Mettre dans le mixeur la viande , les oignons - ails - sel - poivre - curry - cumin - un filet d'huile. Mixer le tout , on doit obtenir une farce très fine. -



4) Farcir les piments. -



5) Tremper les piments farcie dans la pâte à beignet. -



6) Mettre de l'huile dans une poêle à friture Faire bien chauffer l'huile. Mettre les beignets à cuire. -



7) Conseil:baisser le feu une fois que vous avez mis les piments farcie dans la poêle pour qu'il puisse bien cuire tout en faisant dorer lentement la pâte à beignet. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !