

Beignets de banane façon asiatique

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 3 bananes
- 1 œuf
- 125 g de farine
- 150 g de sucre
- 2 c. à s de sésame
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à s d'eau (pour le caramel)
- 10 cl d'eau (pour la pâte)
- 1 bain de friture
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Prendre une casserole et y mettre le sucre, les graines de sésame et les 2 c. à soupe d'eau.
Faire chauffer à feu doux afin d'obtenir un caramel.

Etape 2

Dans une terrine battre l'œuf et y ajouter le sel.

Etape 3

Ensuite, verser la farine et la levure. Mélanger le tout énergiquement pour avoir une pâte
homogène.

Etape 4

Délayer cette dernière dans 10 cl d'eau. Chauffer l'huile.

Etape 5

En même temps, éplucher les bananes et les diviser en quatre. Les immerger dans la pâte à
beignets et les disposer dans le bain de friture.

Etape 6

Faire mijoter durant 3 mn. Lorsque les bananes sont cuites, les poser sur un essuie-tout.

Etape 7

Plonger les beignets de banane dans le caramel au sésame. Les mettre ensuite dans un bol
contenant de l'eau glacée pour que le caramel se solidifie. Servir.