

Beignets à la banane de Cyril Lignac

- 100g de farine
- 15g de levure chimique
- 50g de maïzena
- 1 œuf
- 125g d'eau
- 75g de fromage blanc
- Huile

J'ai ajouté du rhum, du sucre et de la vanille

Mélanger tous les ingrédients de la pâte. (au companion muni du couteau à pétrir 1 min vitesse 6)
Je n'ai pas fait à la friture mais à la poêle avec un peu d'huile.

Il faut imbiber les rondelles de banane dans la pâte et les déposer délicatement dans la poêle chauffée avec un peu d'huile. Patienter quelques minutes avant de les retourner et cuire l'autre face.
Saupoudrer de sucre glace dans l'assiette.