

# Recette : Le beignet aux pommes de terre

Etonnant, une recette sucrée à base de pommes... de terre ! C'est ce qu'on vous propose aujourd'hui de tester ! Pas de panique, c'est une recette très facile à réaliser, avec un temps de préparation d'environ 30 minutes.

Voici le détail, en se basant sur une préparation pour 10 personnes (imaginez un grand goûter ou un repas de fête pour surprendre vos invités !)

## INGREDIENTS

- 700 g de pommes de terre
- 300 g de farine
- 6 oeufs entiers
- 220 g de sucre semoule
- 800 g de beurre doux
- 10 cl de crème fraîche
- huile de friture
- sucre glace
- 1 pincée de sel

## PREPARATION

- 1 – pelez les pommes de terre et coupez les en morceaux.
- 2 – Faites cuire pendant 30 minutes dans de l'eau bouillante salée
- 3 – Egouttez et écrasez les pommes de terre en purée dans un saladier
- 4 – Ajoutez à la purée la farine, le sucre semoule, le beurre doux ramolli, le sel fin, les oeufs et la crème fraîche. mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 5 – Faites chauffer l'huile dans la friteuse
- 6 – Formez des boulettes de pâte de la taille d'une noix, à l'aide de vos mains farinées
- 7 – Plongez ces boulettes dans la friteuse et laissez-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées
- 8 – Ecumez les boulettes et mettez-les à égoutter sur du papier absorbant.
- 9 – Déposez les boulettes dans un plat et saupoudrez de sucre glace.

L'astuce : une variante gourmande, faites fondre 200 g de chocolat avec une cuillère de crème fraîche, mélangez et servez dans un bol. Trempez vos beignets dans le chocolat chaud !