



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Beignets de manioc, sauce piquante

Pour 2 personnes | Très facile
 30 min | 2.63€ La portion (prix indicatif)



Une recette originale de beignets de manioc.

Les ingrédients

- 1 pièce de Oignon jaune
- 15 g de Gingembre frais
- 3 gousse de Ail
- 2 pièce de Piment antillais frais
- 200 ml de Huile, graisse pour friture
- 1 kg de Manioc

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 15 min



Attente : 0 min

- 1 Dans une petite casserole, mettez un oignon et 15 g de gingembre épluchés et coupés en gros morceaux, 3 gousses d'ail épluchées, 2 piments entiers et 100 ml d'eau. Faites cuire à couvert à feu doux 5 min jusqu'à ce que l'oignon et l'ail soient bien mous.
- 2 Une fois cuit, épépinez les piments. Mixez le tout pour obtenir une sauce épaisse. Mettez de côté au frais dans un bol.
- 3 Épluchez 1 kg de manioc avec un couteau.
- 4 Râpez-le finement à l'aide d'une râpe comme pour faire des carottes râpées.
- 5 Essorez le manioc râpé pour enlever l'excédent d'eau. Vous pouvez le faire à la main en pressant la chair fortement, le mettre dans un tamis fin et appuyé dessus, ou bien le mettre dans un linge propre et l'essorer.

Jetez l'eau rendue en essorant le manioc, ou bien conservez-la pour épaissir des sauces comme avec de l'amidon de maïs.

- 6 Ajoutez ½ càc de sel dans le manioc râpé et mélangez.
- 7 Formez ensuite des boulettes : mettez l'équivalent d'une càs de manioc dans votre paume et formez une boule en la faisant rouler dans votre main.
- 8 Chauffez 2 cm d'huile dans une poêle large ($\approx 175^{\circ}\text{C}$).

Astuce : quand vous mettez l'huile à chauffer, vous pouvez ajouter un morceau d'oignon pour infuser l'huile et donner plus de goût aux beignets de manioc.

- 9 Quand l'huile est chaude, faites frire les beignets de manioc env. 5 min pour les dorer. Si besoin, faites frire en plusieurs fois selon la taille de votre poêle.
- 10 Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 11 Servez chaud avec la sauce piquante.