

Beignets de panais au cumin

Voici, sans aucun doute, la recette préférée de mon enfance ! Ces petits beignets pourtant très simples sont d'une exquise douceur.

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 min • REPOS : 30 min • CUISSON : 5 min environ

3 panais • 50 g de fécule de pomme de terre • 50 g de farine • 10 g de levure chimique • 1 pincée de sel fin • 1 cuill. à soupe rase de cumin • 1 l d'huile pour la friture • fleur de sel

Lavez et épluchez les panais, fendez-les en quatre dans le sens de la longueur et retirez le cœur ligneux. Coupez les panais en tronçons de 2 ou 3 cm de longueur sur 1 cm de largeur.

Confectionnez la pâte à beignets en mélangeant la fécule, la farine, la levure, la pincée de sel fin et le cumin. Ajoutez un peu d'eau froide, petit à petit, afin d'obtenir une pâte un peu épaisse et homogène. Laissez la pâte reposer 30 minutes.

Chauffez l'huile dans une casserole. Trempez les morceaux de panais dans la pâte à beignets, puis plongez-les dans l'huile pour 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Déposez-les ensuite sur du papier absorbant pour retirer l'excédent de graisse. Salez et dégustez sans attendre.