

LE VETKOEK

Origine : Botswana | Beignet | 6 personnes

Ingédients

- * 2 tasses d'eau tiède
- * 1/4 de tasse de sucre blanc
- * 1 paquet de levure sèche
- * 7 tasses de farine
- * 2 cuillères à café de sel
- * 40g de farine
- * 3 tasses d'huile à frire

Le petit plus qui change tout

Savourez-le façon "burger":

- * 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * 750g de haché de boeuf
- * 1 poivron vert
- * 1 poivron jaune
- * 2 tomates coupées en dés
- * Sel et poivre
- * Mélange d'épices

Coupez le beignet en deux, incorporez le mélange de viande et dégustez !



Préparation du beignet

- Mélangez l'eau tiède, le sucre et la levure sèche dans un petit bol. Laissez reposer jusqu'à ce que la levure pétille légèrement (5 minutes)
- Tamisez la farine et le sel dans un grand bol
- Versez le mélange à base d'eau sur le mélange de farine et de sel tamisé et malaxez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique (environ 7 minutes)
- Recouvrez le mélange d'un linge propre et laissez reposer la pâte pendant environ 45 minutes (elle doit avoir doublé de volume)
- Détachez un petit morceau de pâte, de la taille d'une balle de tennis environ, et roulez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien modulable. Étalez-la ensuite de la dimension d'une paume de main et placez-la sur votre plan de travail enfariné. Répétez l'action avec chaque morceaux de pâte
- Faites chauffer l'huile de votre friteuse à 175 degrés
- Mettez 2 à 3 boules de pâte à la fois dans la friteuse (jusqu'à ce qu'elles aient une jolie teinte dorée), environ 3 minutes