

Beignets Rissois au jambon, fromage frais, sauce barbecue

INGRÉDIENTS

Pâte à Rissois :

- 180 gr de farine
- 125 ml d'eau
- 15 gr de beurre mou
- 3 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Panure :

- 3 œufs
- 70 gr de chapelure

Farce :

- 4 tranches de jambon Madrange
- 10 gr de cacahuètes
- 60 gr de pommes de terre cuites en morceaux
- 80 gr de fromage frais
- Paprika en poudre

Sauce barbecue :

- 10 gr de sauce Ketchup
- 20 gr de purée de tomate
- 10 gr de miel
- 3 gr de mélasse de cannes
- 1 cuillère à café d'épices barbecue
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 1/4 de cuillère à café d'ail semoule, sel et poivre
- Huile de friture (tournesol)



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★ ★	 25 min	 22 min	 X 4

Étape 1

Sauce barbecue : Porter à ébullition tous les ingrédients sauf les épices, cuire à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter les épices et prolonger la cuisson pendant 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

Étape 3

Farce : Couper le jambon en petits carrés. Les mélanger au fromage frais, aux cacahuètes en morceaux et à la pomme de terre hachée. Assaisonner de sel, poivre et paprika. Réserver la farce au frais.

Étape 2

Pâte à beignet : Dans un bol de batteur muni d'un crochet, ou dans un saladier, mélanger l'eau, le beurre fondu, l'huile et le sel ensemble. Ajouter la farine en une fois, laisser mélanger 2 minutes dans le batteur, ou pétrir à la main pendant 4 minutes. Fariner le plan de travail, étaler la pâte et détailler des cercles dans la pâte. Farcir chaque cercle d'une cuillère de farce, puis les refermer en les pliant en deux. Paner à l'anglaise chaque beignet dans un œuf battu, puis dans la chapelure. Faire frire les beignets pendant 30 secondes dans une huile à 180°C.

Étape 4

Déguster bien chaud avec la sauce barbecue.

