

# BEIGNETS DE FONIO

Nom : FINI N'GOMI

Origine géographique : Mali, Sikasso, zone senoufo, minianka et bamanan

Types de plat : Goûter

Forme : beignets

Temps de cuisson : 5 à 10 mn pour la friture

## INGREDIENTS

Fonio blanchi : 100 g

Farine de fonio : 250 g

Farine de patate douce : 100 g

Sucre : 150 g

Huile : 150 ml

Levure boulangère : 1 cuillère à café

## PREPARATION

- Préparer une bouillie de type «seri » avec 100 g de grains de fonio
- Ajouter à la bouillie la farine de fonio et de patate douce (ou la purée)
- Bien malaxer le mélange et sucrer à volonté
- Laisser fermenter la pâte pendant 4 à 6 heures
- Ajouter un peu d'huile dans chacune des alvéoles du moule à beignets posé sur le foyer
- Ajouter une louchée de pâte dans chacune des alvéoles
- Laisser frire d'un côté puis de l'autre après retournement et appoint d'huile.

*NB : A la place de la farine de patate douce on peut utiliser la purée de pomme de terre, de patate douce ou des bananes écrasées.*

