

Beignets de bananes à la noix de coco

Que diriez-vous d'une petite pause côté salé pour revenir à des recettes toutes douces, sucrées, fondantes et appétissantes ?



Ces **beignets** vont vous enchanter, ils se préparent en un temps record, se mangent chaud ou tiède avec les doigts.

Je n'ai pas tenté la trempette mais pourquoi pas vous !

4 bananes
3 cs de noix de coco déshydratées
2 cs de farine de riz
1 oeuf
Sucre glace
Huile

Il est important que vos **bananes** soient mûres. Epluchez-les et coupez-les en 4 ou 5 morceaux selon la taille.

Dans une assiette creuse, mélangez la **farine de riz** et la **noix de coco**.

Dans un bol, cassez l'**oeuf** et mélangez en omelette. Il n'est pas nécessaire de sucrer l'oeuf sauf si vous avez peur que vos bananes ne soient pas assez mûres. Utilisez plutôt du sucre glace, il fondra plus vite.

Faites chauffer un peu d'huile dans une casserole ou choisissez de les faire cuire dans une friteuse. Finalement la **friteuse** est plus facile d'utilisation car votre huile est à la bonne température, les aliments saisis et donc pas gras à la dégustation.

Passez dans l'oeuf chaque morceau de banane puis dans le mélange farine-coco.

Il ne vous reste plus qu'à **frir les beignets**.

Si j'avais été courageuse ou mieux en Asie, j'aurais utilisé de la **noix de coco fraîche**.

Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace et dégustez.

Si vous souhaitez préparer une **assiette à thème** avec plusieurs petits desserts, vous pouvez couper les bananes en plus petits morceaux et en faire de somptueux petits **bonbons à la noix de coco**.

Vous pouvez servir avec un **coulis de mangue**, de **fruit de la passion** ou une **sauce au chocolat**.