

Beignets salés mauriciens :

Matériel nécessaire :

- Thermomètre : La température de l'huile est très importante : trop chaude, l'extérieur brunit vite et l'intérieur n'est pas frit ; pas assez chaude, la boule se délite. Théorique 150°/160°C
- Pot réservé au matériel trempant dans la friture : 2 fourchettes et le thermomètre
- Cuiller à soupe pour déposer la pâte dans la friture : ne jamais la tremper dans l'huile chaude ; amener la cuiller pleine au-dessus de l'huile et faire simplement basculer le contenu dans l'huile.
- Saladier recouvert d'une double couche de papier Sopalin pour déposer les beignets cuits.
- Plat de service
- Récipient pour friture contenance 1 litre rempli de 0,75 litre d'huile de Tournesol (Lesieur Cœur de tournesol). Diamètre : environ 15 cm (ça permet de frire 4-5 beignets par passée sans provoquer une baisse trop forte de la température de la friture).

les beignets nature :

- ▣ Dans un récipient adapté à la taille du mixeur, mettre 100 à 120 gr d'eau, deux bonnes pincées de sel (3 gr) et
 - piment vert-rouge (1gr sec – 1 à 2gr frais) ou poivre ou gingembre (4gr sec – 4 à 8gr frais) ou curry (2gr),
 - coloration jaune-orangé : 1 dose de safran (0,1 gr) ou 1 gr de curcuma sec râpé ou 6 gr de curcuma frais ou une cuillère à café rase de curcuma en poudre (2 gr).

Mixer finement.

▣ Ajouter 20 gr de farine blanche de blé et 120 gr de farine de pois chiches («besan» ou « Gram flour »). A l'île Maurice, il y a Gram Flour Mix : un mélange tout près avec du sel, du bicarbonate de soude, de la levure, du cumin.

▣ Mixer à nouveau.

▣ Optionnel : Hacher finement des jeunes-petits oignons verts (ou de la ciboulette) (10 à 20 gr) ou des feuilles de coriandre fraîche (10 à 20 gr) ou des feuilles de Carry Poulet (nom mauricien). Ajouter.

▣ Ajouter de la levure au dernier moment : levure boulangère sèche en sachet (1 à 1,4 gr), levure chimique (1,5 gr) ou bicarbonate de sodium (2 gr). A bien doser pour qu'après cuisson la pâte prenne du volume, soit aérée et légère.

La pâte a la consistance d'une pâte à crêpes épaisse.

Frire avec de l'huile à 170° et rester ensuite entre 150 et 170° : poser délicatement dans l'huile, frire pendant 2mn30 de chaque côté. Cuisson vers 150° = coloration dorée ; Cuisson au-dessus de 160° = coloration brune.

Égoutter dans une passoire recouverte d'une feuille de Sopalin. Couvrir pour garder au chaud. Servir.

les beignets légumes : Les plus fréquents : aubergine («bringèle»-gato-brinzel ou brinzelle) (tranche de 5 mm d'épaisseur), pomme de terre (gato-pomdéter) (tranche de 5 mm essuyée), piment vert (un demi piment coupé dans la longueur et égrainé), chou chou (légume de l'île Maurice) ou chou (boule de chou râpé gros ou émincé en fines bandelettes), poulet. Également : croquettes de chou-fleur, brocoli (fendre les queues en 4), courgette, échalotes, oignons (couper l'oignon en perpendiculaire à son axe - tranches de 5-6 mm d'épaisseur pour obtenir des anneaux d'oignons), etc.

Pâte : idem Tremper complètement le légume dans la pâte. Friture : idem

les gâteaux-piments (gato-piman ou bombons-piments à La Réunion) : petites boules, souvent très fortes. Ils sont faits avec des pois du Cap (ou Gros Pois) ou des pois jaunes cassés secs (Toor Dal ou Dhol ou pois d'Angole).

Pour 10 beignets :

Faire tremper les graines une nuit (150 gr) ; le lendemain enlever le peaux (seulement pour les gros pois) ; les laver.

Ajouter du piment vert frais (ou préalablement congelé) coupé très fin (2 gr) :

soit 2 petits piments verts (dit « piment-oiseau »), soit 1 piment moyen vert ou rouge

Ajouter un peu de gingembre frais râpé (15 gr) ou 1 oignon; deux bonnes pincées de sel (3 gr) ; 1 dose de safran (0,1 gr) ou 1 gr de curcuma sec râpé (ou 6 gr de curcuma frais ou une cuillère à café rase de curcuma en poudre), 1/2 cuillère à café rase de graines de cumin (1 gr). .

Mixer jusqu'à disparition des graines (ou passer les graines au hachoir manuel avec une grille fine)

Hacher finement des jeunes-petits oignons verts (ou de la ciboulette) (10 à 20 gr) ou des feuilles de coriandre fraîche (10 à 20 gr) ou des feuilles de Carry Poulet (nom mauricien). Ajouter.

Mettre en boules d'environ 4-5 cm de diamètre (ça peut se conserver au frais à l'avance ou même se congeler).

(à La Réunion : aplatir un peu. Percer un trou au centre d'un seul côté ou faites un anneau-tore)

Frire avec de l'huile à 170° et rester ensuite entre 150 et 170° : poser délicatement dans l'huile, frire pendant 6 mn.

Cuisson vers 150° = coloration dorée ; Cuisson au-dessus de 160° = coloration brune.

<http://www.iledelareunion.net/cuisine-reunion/bonbons-piment-98.htm>

Suggestion: Servir en apéritif accompagné d'une sauce pimenté ou d'un satini de pommes d'amour.