CHICHI À LA PATATE DOUCE

PRISCA MORJON



Préparation	Cuisson	Personnes
1 h 10 min	10 min	6

Ingrédients

150g de chair de patate douce cuite à la vapeur
175g de farine
1 oeuf
10 cl de lait
30 g de sucre de canne
½ cuillère à café de cannelle moulue
Le zeste de ½ citron vert
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
1 pincée de muscade
Huile de friture
Sucre, cannelle et zeste de citron vert pour la finition

Environ **1,50€** PAR PERSONNE

Préparation

1. Écraser la chair de patate douce à la fourchette.
2. Battre l'oeuf en omelette et les ajouter aux patates douces avec le zeste du citron vert, le lait, la cannelle, la vanille, la muscade et le sucre de canne. Mélanger.
3. Incorporer la farine. Mélanger puis couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
4. Vérifier la texture après repos : la pâte doit passer dans la douille et conserver ses stries. Ajuster avec de la farine si nécessaire.
5. Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille cannelée. Faire frire une minute environ en retournant sur toutes les faces.
6. Égoutter et saupoudrer de sucre, de cannelle et de zeste de citron vert selon le goût.

Retrouvez-nous sur
carrefour-martinique.com

je consomme local

Carrefour Martinique j'ai choisi