



# Les beignets

# exotiques

par Élie Benchetrit  
vu sur [www.onestensemble.ca](http://www.onestensemble.ca)



## Ingredients

- 1 kg de farine blanche tous usages
- 2 sachets de levure sèche
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 demi-tasse de sucre
- 4 œufs
- 1 boîte de lait de coco non sucré
- 100 g de noix de coco râpée non sucrée
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 verre de rhum
- 1 tasse de raisins secs
- Mettre la farine dans une bassine assez grande

1. Délayer la levure dans un bol d'eau tiède
2. Battre les œufs
3. Verser le lait de coco, les œufs, la levure, le sel et le sucre dans la farine
4. Ajouter le coco râpé, les raisins secs, la vanille et le rhum
5. Travailler la pâte pendant 10 minutes afin d'obtenir une pâte lisse pas trop compacte, ajouter un peu de farine si celle-ci est trop fluide
7. Laisser reposer et couvrir pendant une heure au moins à la température de la pièce
8. Mettre à chauffer une bassine avec assez d'huile (canola ou tournesol)
9. Prendre un morceau de pâte dans la main, en faire une boule de taille moyenne et la percer d'un trou avec le pouce afin de lui donner la forme d'un beignet et ainsi de suite avec le reste de la pâte
10. Plonger les beignets un à un dans l'huile
11. Les laisser prendre une belle couleur dorée puis les retirer du feu et les mettre à égoutter sur du papier essuie-tout
12. On peut accompagner les beignets de sucre, de miel ou évidemment de... sirop d'érable