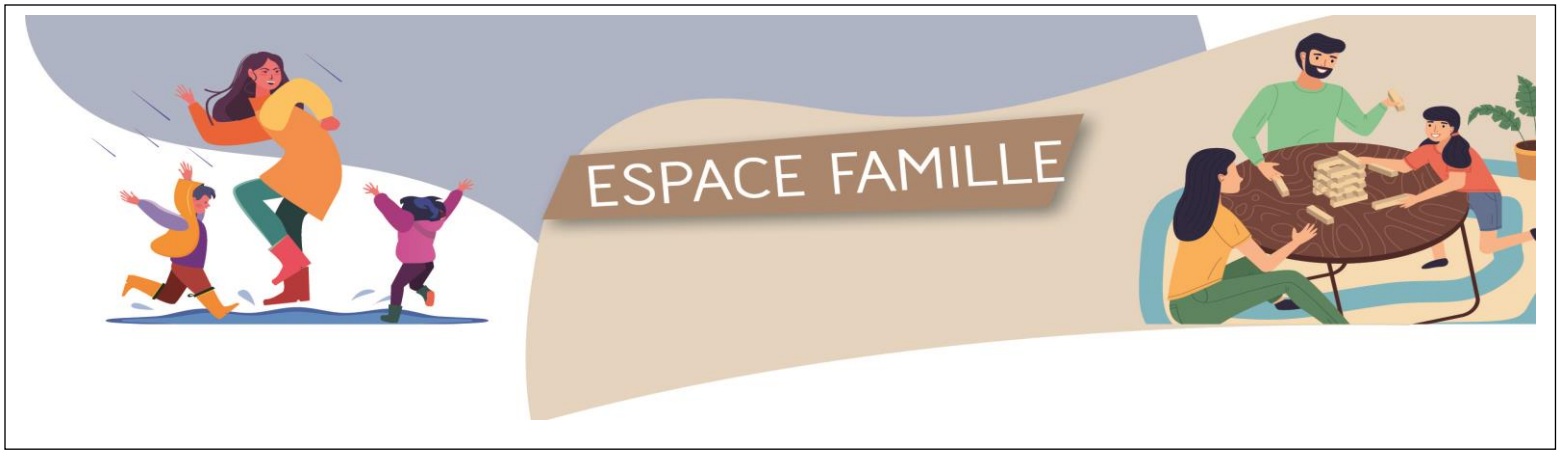

Recette de cuisine proposée par Khadija :

Les fameux beignets SFENJ, très populaires dans la cuisine marocaine.

Ingrédients (pour une vingtaine) :

- 1 kg de farine T.45
- 35 g de levure fraîche
- 1 c à soupe de sel
- Environ 600 ml d'eau

Préparation

Etape 1

- Versez la farine tamisée dans un récipient

- Diluez la levure dans un peu d'eau tiède puis l'incorporer à la farine

- Ajoutez le sel puis mélangez

- Ajoutez l'eau tiède petit à petit (la quantité dépende de son absorption)

- Pétrissez à la main énergiquement, pendant environ 10 minutes (ou au robot)

⚠ La pâte doit être collante, lisse, homogène et visqueuse !

Etape 2

- Couvrez d'un film alimentaire ou d'un linge propre pendant 30 minutes
- Dégazer la pâte dans son récipient puis couvrez et laissez reposer 30 minutes de plus
- Mettez un peu d'huile dans un bol et commencez à faire des boules en vous huilant les mains entre chacun. Disposez-les sur un plateau préalablement huilé.

Etape 3 : Cuisson

- Chauffez un peu d'huile dans une poêle et une plus grosse quantité dans une poêle plus profonde
- Une fois l'huile bien chaude, faîtes un trou au centre de la boule à l'aide de vos deux pouces et agrandissez-le en tournant la boule entre vos mains
- Mettez le beignet dans la 1ère poêle pour faire cuir le bas du beignet. Le beignet gonfle. Une fois doré, déposez-le dans l'autre poêle à l'aide d'une fourchette (sans le percer)
- Versez de l'huile sur le beignet avec une cuillère pour qu'il gonfle plus puis retournez-le. Une fois bien doré, le déposez sur du papier absorbant.
- Répétez l'opération jusqu'à épuisement des boules.

Après cuisson, dégustez-les chauds, saupoudrés de sucre ou de miel. Et bien sur, accompagnés d'un verre de thé à la menthe !

Bonne dégustation !