

# BEIGNETS DE RIZ



Par

**Éric Léautey**

Dans

**Ep. 76 - Le riz**

## INGRÉDIENTS :

- 250 g de riz rond
- 125 g de miel de fleur d'oranger
- 100 g de farine
- 10 g de levure de bière
- 50 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- Cannelle en poudre
- 25 cl de lait
- Huile de friture
- 1 cuil. à café de sel
- Sucre glace
- Le zeste d'une orange râpé

## PRÉPARATION :



Facile

## RECETTE :

### ***Pour 20 beignets***

1. Faites le riz avec le lait (1,5 fois le volume de liquide) en rajoutant une pincée de sel . Le riz est cuit quand le liquide est complètement évaporé. Laissez refroidir.
2. Ajoutez au riz, la levure délayée dans un peu d'eau tiède, la farine (en en réservant une petite partie pour façonner les beignets), et le zeste d'orange. Fendez la gousse de vanille et grattez les grains situés à l'intérieur à l'aide d'un couteau.
3. Incorporez le sucre semoule et un peu de miel.
4. Laissez reposer 20 minutes.
5. Prélevez les boulettes de pâte, et façonnez-les en forme de bâtonnets (pour plus de facilité : farinez les mains au préalable). Faites frire les bâtonnets dans l'huile chaude (160 à 180 °C) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
6. Dans une casserole, sur feu moyen, délayez le miel dans un peu d'eau.
7. Sortez les beignets de la friture, égouttez-les sur du papier absorbant. Enrobez-les de miel.
8. Mélangez sucre glace et cannelle dans une passoire et saupoudrez les beignets.
9. Consommez dans l'instant