

Bonbons piment

Ingrédients

- 500g de pois du Cap
- 15g de sillon (cumin en graines)
- 15g de sel
- 5 gousses d'ail épluchées et dégermées
- 4 tiges d'oignons verts (cives)
- 4-6 piments oiseaux, selon le goût
- 2 càs de curcuma

Instructions

La veille faites tremper les pois du Cap (12h minimum). Puis épluchez-les. C'est rapide s'ils ont bien trempé.

Mixez-les finement au blender ou au presse-purée manuel.

Versez la purée de pois dans un saladier. Dans un pilon, écrasez le sillon avec le sel, l'ail et les piments. Ajoutez ces épices dans le saladier, avec le curcuma et les cives. Mélangez le tout. La pâte est prête !

Pour le façonnage, formez de petites boules de pâtes, légèrement aplaties, au milieu desquelles on peut faire un trou pour faciliter la cuisson. Réservez au réfrigérateur ou au congélateur si vous ne cuisez pas immédiatement.

Dans un bain de friture, faites cuire les bonbons piments 3-4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. On obtient un beignet, croustillant et brun à l'extérieur ; moelleux et plutôt jaune au centre. Posez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.