



## Gâteau "songe"



Pour une vingtaine de boulettes

500g de racine de taro ou eddo

1 tranche de pain de mie (je n'ai pas mis la croute)

1 pincée de sel

1 grosse pincée de sucre

1 morceau de gingembre frais d'environ 3cm

3 à 4 csoupe de fécule de maïs (maïzéna)

QS huile de friture

servir avec sauce pimentée (sauce sriracha ou concentré de tomate avec quelques gouttes de sriracha, ou encore ketchup, "hot" ou "normal")

Peler et râper (râpe à gros trous) les racines. Peler et râper (râpe à petits trous) le gingembre.

Réunir dans un saladier avec la mie de pain déchiquetée en tout petits morceaux, le sel, le sucre et 3 csoupe de maïzéna. Mélanger à la main. Si c'est trop liquide, ajouter 1 dernière csoupe de maïzéna.

Chauffer l'huile à 180°C et préparer une assiette couverte de papier absorbant.

Quand on est presque à 180°C, commencer à rouler la moitié de la pâte en boulettes un peu plus petites qu'une balle de ping-pong, les réserver sur une plaque ou une assiette sans qu'elles se touchent. Les cuire à 180°C en les tournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les déposer sur le papier absorbant pour les égoutter. Procéder en plusieurs fois si nécessaire. Pendant que la 1ère moitié cuit, former la 2ème moitié des boulettes.

Déguster ces beignets immédiatement, avec les doigts. Chacun les trempera dans un peu de sauce selon son goût !