

# PICARONES

Pour 6 personnes  
Fait par : BO  
Le : mars 2022  
Source recette : <http://got-voyage-culinaire.com/index.php/2017/07/20/picarones-recettes-peruviennes-traditionnelles/>



Reposer et laisser pousser la pâte durant 2 heures, à température ambiante,  
Recouvrir d'un tissu humide  
Reprendre la pâte et l'abaisser en forme d'anneau. Eventuellement prendre de l'eau pour éviter que la pâte ne colle aux doigts.

Frire à 180 ° 2 à 3 minutes. Egouttez sur papier absorbant et servir avec la sauce

## 2. SAUCE PANELA

[SEP]

100 grammes de panela / sucre complet  
100 gr de miel  
1 bâton de cannelle  
4 clous de girofle  
PM zestes d'orange  
PM zestes de citron vert  
10 Cl d'eau

Réaliser un sirop avec les épices et les zestes d'agrumes.  
Cuire à consistance d'un miel , ajouter un peu de jus d'agrumes.

## 1. PATE A BEIGNETS

[SEP]

250 grammes de farine  
125 grammes de potiron/Potimarron/carotte  
125 grammes de patate douce  
1 œuf  
1 C à S d'anis en grain  
4 clous de girofle  
1 bâton de cannelle  
2 pincées de sel  
8 grammes de levure sèche OU  
20 grammes levure fraîche  
Huile de friture

Epluchez les patates douces et la courge, puis coupez-les en cubes  
Les cuire à l'eau avec l'anis, la cannelle ainsi qu'une grosse pincée de sel.  
Au terme de la cuisson, égoutter en ôtant les épices.

Passer au presse purée  
Ajoutez la farine et la levure tamisée, une nouvelle pincée de sel, et l'œuf. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse (mais pas friable) et homogène.

*Chauds et croustillants, les **picarones** sont des petits plaisirs sucrés très populaires au Pérou. On en trouve un peu partout, dans les restaurants et dans des petits kiosques de la rue. Il faut absolument y goûter au moins une fois lors d'un voyage au Pérou*