

# Beignets surprises au cacao, compotée de fruits du mendiant

## Recette pour 4 personnes

### Compotée de fruits du mendiant :

- 50g d'abricot sec
- 50g de pruneaux
- 50g de figue séchée
- 50g de noix de pécan
- 50g d'amande hachée
- 50g de pistache
- 120g de sucre
- 100 ml de jus de pomme
- 20 ml de vinaigre balsamique

Torréfier au four les noix de pécan, la pistache et les amandes hachées.

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec. Décuire à l'aide du vinaigre balsamique et du jus de pomme. Ajouter les fruits secs, coupés en dés au préalable. Compoter à feux doux et en fin de cuisson ajouter les noix. Réserver.

### Beignets :

- 500g de pomme de terre
- 200g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 50g de cacao
- 2 oeufs
- 2 Cuill. Soupe de sucre
- 1 Cuill. Soupe de rhum
- 1 zeste de citron vert

Cuire les pommes de terre épluchées à l'eau peu salée. A chaud les passer en purée puis les dessécher légèrement sur le feu. A l'aide du spatule incorporer le reste des ingrédients, si besoin détendre la pâte avec un peu de lait. Dans un bain de friture à 160°C, frire des petites boules d'appareil. Bien remuer lors de la cuisson afin qu'ils gonflent correctement. Débarrasser sur papier absorbant puis rouler dans le sucre semoule. Déguster de préférence tiède.