

Comment faire des Fatayas

« Saf Té Nekh »



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 1h40 min	
Préparation : 1h	Cuisson : 40 min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la pâte

- 500 g de farine
- 2 œufs
- 10 cl de lait
- 10 cl d'eau
- 50 g de beurre fondu
- 1 cc de sel
- 1 sachet de levure boulangère

Pour la farce

- 400 g de viande

La Petite Histoire

Les fatayas sénégalais sont de délicieux beignets salés fourrés à la viande. Ils se dégustent accompagnés d'une sauce aux oignons rouge bien piquante. Au Sénégal un repas de fête ou de ramadan sans ces petites gourmandises est impensable.

Pour cette recette, j'utilise le mélange [Piquante](#). J'ai créé ce mélange pour celles et ceux qui aiment manger bien relevé. Laissez libre cours à vos envies : à tester sur tous les plats. Essayez ce mélange dans vos recettes d'ailes ou pilons de poulet grillés. C'est une tuerie ! Attention, plus vous en mettez, plus ça pique...

... Épicément Jeanne

- La moitié de l'assaisonnement "Saf Té Nekh"
- 1 oignon haché
- 4 cs d'huile

Pour la sauce

- 2 oignons hachés
- La moitié de l'assaisonnement "Saf Té Nekh"
- 4 cs d'huile d'olive

Pour l'assaisonnement « Saf Te Nekh »

- 2 cs du mélange Piquante (- ou + selon votre goût)
- 1 oignon haché
- 1 Piment vert râpé
- ¼ de poivron vert coupés en dés
- ¼ de poivron rouge coupés en dés
- ½ gousse d'ail haché
- 1 cs de tomate concentrée
- Jus et zeste d'1 citron
- ½ bouquet de persil ciselé
- 1 cc de sel
- 4 cs d'huile d'olive
- 1 cs de vinaigre doux

Préparation

La pâte

- Dans un bol, mélanger la farine, le sel et la levure. Creuser un puits, ajouter le lait, les œufs et le beurre. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène et qu'elle s'assèche. Rajouter de la farine s'il le faut. Laisser reposer 30 min.

L'assaisonnement « Saf Te Nekh »

- Passer au mixeur tous les ingrédients pour l'assaisonnement jusqu'à obtenir un mélange homogène.

La farce

- Dans un bol, mélanger la farine, le sel et la levure. Creuser un puits, ajouter le lait, les œufs et le beurre. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une texture homogène et qu'elle s'assèche. Rajouter de la farine s'il le faut. Laisser reposer 30 min

Les fatayas

- Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la viande hachée, l'assaisonnement « Saf Té Nekh » et faire revenir jusqu'à ce que l'eau de cuisson s'évapore. Ajuster l'assaisonnement et réserver.

Cuisson

La sauce

- Chauffer l'huile d'olive dans une casserole. Faire revenir les oignons. Lorsqu'ils sont translucides, ajouter la moitié de l'assaisonnement, faire revenir pendant 5 min et ajouter deux verres d'eau. Cuire à couvert pendant 15 min. C'est prêt lorsque les oignons sont fondants. Ajoutez un peu d'eau si besoin. Ajuster l'assaisonnement et réserver.

Les fatayas

- Chauffer de l'huile de friture dans une casserole ou une friteuse. Mettre les fatayas et lorsqu'ils sont dorés, retirer les, égoutter et laisser reposer sur du papier absorbant
- A déguster avec la sauce