

zeste

Pogos

par **STEFANO FAITA**

Quantité : **4** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **30 min**



Préparation

1. Placer une grille dans une plaque à biscuits à rebord.
2. Dans un grand bol, mélanger la semoule de maïs, 1 tasse de farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sucre, le sel et le poivre de Cayenne ensemble. Incorporer le babeurre et les œufs en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Placer la ½ tasse de farine restante dans un plat peu profond. Enfariner les aliments choisis (légumes, tofu, merguez) dans la farine et secouer pour éliminer l'excédent. Enfiler les dans le sens de la longueur sur les bâtons à brochettes.
4. Ajouter l'huile dans un grand chaudron. À l'aide d'un thermomètre de cuisson chauffer jusqu'à 350°F.
5. Mélanger à nouveau la pâte, puis transférer la moitié dans un grand verre à boire. Un à la fois, plonger les aliments choisis dans le verre et la tourner délicatement pour bien l'enrober de pâte. Laisser le surplus de pâte retomber dans le verre et placer le pogume, poguez ou pofu dans l'huile chaude.
6. Répéter immédiatement avec 3 autres unités. Faire frire 4 à la fois en les tournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Transférer sur une grille. Assurez-vous que la température de l'huile demeure à 350°F et répéter avec la pâte restante. Servir.

PUBLICITÉ

Ingrédients

375 ml (1 1/2 tasses) de semoule de maïs jaune

375 ml (1 1/2 tasses) de farine tout usage

15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique

5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude

10 ml (2 c. à thé) de sucre

7.5 ml (1 1/2 c. à thé) de sel

2.5 ml (1/2 c. à thé) de poivre de Cayenne

430 ml (1 3/4 tasses) de babeurre

4 gros œufs légèrement battus

1.5 L d'huile d'arachide ou de l'huile végétale, pour la friture

8 bâtons à brochettes pour les pour les pogos (8 pouces de long)

Bon à savoir !

Pour des Pogumes, on utilise : Carottes caramélisées à l'érable, accompagnées de mayonnaise au cumin et sirop d'érables.

Pour des Poguez, on utilise : Chair à saucisse merguez, accompagné de mayonnaise au miel et moutarde.

PUBLICITÉ

Pour des Pofu, on utilise : Bâtonnets de tofu marinés sauce hoisin, accompagnés de sauce asiatique au gingembre.