

# La cuisine ... malienne

« Cookou » les cuisiniers !

Aujourd'hui, nous allons apprendre à faire quelque chose de délicieux, quelque chose que j'adore : des FROUFROUS !



## A l'origine ...

Les froufrous sont des spécialistes maliennes qui se mangent au petit déjeuner et qui peuvent se déguster avec une tête de mouton ou du lait. Cette spécialité est aussi mangée au Sénégal, en Côte d'Ivoire, en Guinée Conakry et au Burkina Faso.

## Pour les dévorer, il te faudra ...

- 150 g de farine de petit mil
- 60 g de sucre en poudre
- 110 ml (110 g) d'eau
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- Huile neutre pour friture (traditionnellement huile de karité)
- Sucre glace

## Mélange, mélange ...

Dans un saladier, verse la farine, le sucre, la levure et mélange.

Rajoute ensuite l'eau et mélange à nouveau.

Ta pâte n'est pas liquide, elle doit être un peu collante.

Tu la laisses reposer toute la nuit.

Le lendemain, tu pourras la faire cuire dans l'huile.

Mets à cuire une demi cuillère de pâte.

Attention, l'huile doit être bien chaude.

Laisse-les reposer 2 minutes de chaque côté sur du papier absorbant.

Tu peux maintenant les saupoudrer de sucre avant de les déguster.



Bon appétit !

Recette issue du site [la.tendresseencuisine.com](http://la.tendresseencuisine.com)