**Ingrédients :**

500g de Farine froment
500g de Pois Canne ou Haricots cocos rosés ou haricots rouges
500g de Sucre semoule (sucre blanc)
Un demi-litre d’eau
1 cuillérée à soupe d’essence amende amer
1 cuillérée à soupe d’essence de vanille
1 cuillérée à soupe de cannelle en poudre
1 litre d’huile
1 sachet de levure à gâteau
500g de sucre de canne

Il faut au préalable préparer :
- d’un côté, la pâte  à farine
- de l’autre, la pâte à pois canne

**1°) Préparation de la pâte à farine** :
 Dans un bol :
           mélanger la farine et la levure, y ajouter de l’eau sucrée.
           malaxer jusqu’à l’obtention d’une pâte *(pas liquide)* comme pour le beignet
           verser les essences : amende amer, vanille, cannelle
           bien remuer pour que les essences puissent s’intégrer à la pate

**2°) Préparation de la pâte à pois canne :**           faire cuire le pois; l’égoutter; le passer en presse-purée
           Prélever des petits morceaux,
           Avec les mains, bien les malaxer avec le sucre semoule
           faire des petites boules

**À l’aide d’une cuillère à soupe :**
           les mettre une à une, dans la pâte à farine,
           les recouvrir *(ou les envelopper)* délicatement avec cette pate

**Faire chauffer l’huile dans une poêle :**
           faire frire le woundès à feu doux
           quand c’est bien doré, retourner,
           quand la 2ème face est bien dorée, retirer du feu,
           les mettre dans un grand plat

*Le Woundès, est une spécialité indienne locale qui est servie en dessert, ou en amuse-gueule.*