**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.*