

Pâte à beignets soufflés T.S.V.P pour beignets aux fruits

1/2 l d'eau - 100g beurre - sel - (pincée)

1 cuillère à potage ras sucre

300g farine - 7 à 8 œufs selon poids

1 cuillère à potage eau fleur d'orange

Méthode de cette pâte à chou ordinaire, la proportion de beurre étant diminuée à cause de la friture des beignets

Pour les préparations culinaires supprimer sucre et parfum.

Pâte à frire (pour 1 litre) Bonne recette

250g farine - 1 pincée sel - 2 cuillères à potage de beurre fondu ou d'huile d'olive.

2 œufs - 1 verre de bière - 1 verre eau ou lait.

Mélanger dans une terrine la farine, le sel, les jaunes d'œufs; diluer avec la bière, l'eau ou le lait, puis le beurre ou l'huile.

laisser reposer 2h. au moins dans un endroit tempéré.

Au moment de l'utiliser, ajouter 2 blancs en neige.

La pâte à frire doit avoir la consistance d'un crème légère un peu soutenue.

→

Nota - Cette formule peut être utilisée pour tous les éléments de cuisine. La fermentation peut être activée par une addition imperceptible de levure ou 1 cuillerée de pâte à frire ayant quelques jours de préparation et en pleine fermentation.

Pâte à frire pour beignets de fruits - T.B

Ajouter aux éléments de la formule précédente une cuillerée à café de sucre en poudre et procéder de même quant à l'affêt -

Beignets de reinettes - 1 grosse pomme par personne.

couper en tranches
Avec un couteau ou une emporte pièce évider une pomme. Couper les tranches en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Étaler ces disques sur un plat, les saupoudrer de sucre sur chaque face et les asperger abondamment de cognac, rhum ou kirsch. Laisser macérer 20 min, recouvert.

Huit minutes avant de servir les beignets, tremper un à un les disques dans la pâte à frire, puis les plonger dans la friture fumante (huile). Les beignets doivent être saisis, les égoutter sur une liège, les éponger doucement, les saupoudrer de sucre glace et les relever bien à plat sur une plaque à pâtisserie. Les présenter une minute à la grillade au gaz ou à l'électricité pour caraméliser légèrement la surface saupoudrée.

Presser ensuite sur un plat rond et chaud. Pour tenir au chaud, les couvrir d'un papier alu.