

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Merveilles de Carnaval

Pour 4 à 6 personnes - Préparation : 25min, Repos : 3h, Cuisson : 25min

Il vous faut : 350g de farine + un peu pour étaler, 40g de beurre, 40g de sucre blond, 2 œufs, un citron bio, 1,5 litre d'huile pour friture, 2 cuillères à soupe de sucre glace, 20cl de floc blanc, 1 pincée de sel

Ustensiles : 1 roulette dentelée, friteuse ou thermomètre de Cuisson

Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir. Râpez le zeste de citron. Battez les œufs et le sucre dans un récipient. Mélangez avec le beurre tiède, l'alcool, le zeste de citron et le sel. Incorporez la farine petit à petit. Travaillez la pâte 10 min à la main ou 5min au robot, jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène. Laissez reposer 1h enveloppée dans un film alimentaire

Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, sur 3mm d'épaisseur. Avec une roulette dentelée, découpez des rectangles de 12x8cm, faites 3 ou 4 incisions à l'intérieur de chaque rectangle dans le sens de la longueur et faites se croiser les lanières de pâte. Chauffez l'huile dans une casserole à bord haut ou une friteuse.

Quand la température atteint 180 °c, plongez les beignets deux par deux et faites-les frire sur les deux faces, sans trop les laisser dorer.

Égouttez-les sur du papier absorbant.

Servez les beignets saupoudrés de sucre glace.

Conseil de Francette : les incisions permettent à la pâte de gonfler pendant la cuisson. Les beignets se conservent quelques jours dans une boîte en métal, recouvert de papier alimentaire