

BEIGNETS DES FRESARD de Montursin

La recette me vient de mon arrière grand mère. Elle a été adaptée (au départ c'était du bicarbonate mais maintenant c'est de la levure alsacienne ..)

3 gros oeufs ou 4 normaux

1 pincée de sel

3 cuillers à soupe de sucre

1 cuiller à soupe d'eau de vie ...(facultatif)

½ pot de crème de 50 centilitres ; Choisir le pot de crème à 30 % au moins

1 paquet de levure alsacienne

(moi je mets aussi une pincée de bicarbonate pour l'authenticité)

de la farine "autant que ça boit"; A priori peut être 1 kg ?

Ce qui donnera environ 3 petits plats de beignets

Je fais un puits avec la farine et j'incorpore les oeufs battus le sucre le sel la levure et la crème ; je mélange le tout à la fourchette puis à la main sur la table

Puis je fais 2 ou 3 boules de pâte que j'étends chacune au rouleau à pâtisserie
Chaque abaisse peut faire environ 40 cm de long sur 20 cm de large
(pas plus) ; il ne faut pas que l'abaisse soit trop fine

Je découpe des formes de beignet ; j'incise chaque beignet (ou pas si on veut que le beignet gonfle plus) ; et dès que c'est prêt il ne faut absolument pas attendre pour cuire. Vers la fin de la découpe je peux mettre l'huile de friture (un peu plus de 1 litre) en cuisson EN SURVEILLANT dans une poêle assez haute

Je retourne chaque beignet une ou plusieurs fois et je sors quand c'est doré sur du sopalin. J'y ajoute du sucre glace

Chez moi dès la mise en route de la cuisson de l'huile j'arrête le radiateur et j'ouvre en grand les fenêtres de la cuisine

Dès que la cuisson est terminée avec une grande précaution je transporte le plat avec l'huile chaude dehors pour une récupération autre (car je ne réutilise pas l'huile pour d'autres cuissons)

Bon appétit

Martine BASSI

martine.bassi@gmail.com

