



# Beignets des Brandons

# Beignets des Brandons

## Beignets des Brandons

Recette pour 1 personne (10 beignets)



### Ingrédients

250 g	de farine
2 g	de poudre à lever
100 ml	de lait
50 ml	de crème
40 g	d'œuf (1 œuf = env. 55g)
1 pincée	de sel
15 g	de sucre
10 g	de beurre
	Vin blanc ou kirsch (facultatif)
1 l	d'huile arachide (friture)
	Sucre semoule

### Réalisation

- Mélanger la crème, le lait et le vin ou kirsch
- Tiédifier ce mélange
- Ajouter à ce mélange le sel, le sucre et l'œuf
- Incorporer petit à petit la farine mélangée à la poudre à lever
- Ajouter le beurre fondu
- Travailler la pâte pour obtenir une pâte lisse et non collante
- Laisser reposer la pâte pendant 1 heure
- Abaisser la pâte (2 cm d'épaisseur) et découper des disques à l'aide d'un verre (45 g de pâte)
- Façonner les beignets : gros bord et étiré finement au milieu
- Frire les beignets dans l'huile
- Poser les beignets sur du papier ménage pour absorber le surplus d'huile
- Tremper les beignets dans du sucre semoule