

metro



Beignets frits

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

36 BEIGNETS | **0:15** PRÉPARATION | **0:15** CUISSON | **1:00** TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml Beurre
(2 c. à soupe)

315 ml Farine tout usage
(1 1/4 tasse)

45 ml Sucre fin
(3 c. à soupe)

2 Oeuf, battus

30 ml Zeste de citron, râpé
(2 c. à soupe)

1 pincée Sel

Qté suffisante huile pour la friture

Qté suffisante sucre en poudre

Préparation

à l'aide d'un coupe-pâte, couper le beurre dans la farine jusqu'à formation de petits grumeaux.

Faire un puits au centre, ajouter le sucre, les oeufs, le zeste de citron, le sel et la sambucca. Mélanger la pâte et, dès qu'elle commence à être plus ferme, la pétrir quelques minutes. Couvrir, réfrigérer 30 minutes.

Abaisser la pâte jusqu'à ce qu'elle soit très fine. Découper la pâte en languettes de 5 cm x 2,5 cm (2 po x 1 po) à l'aide d'une roulette à pâtisserie ou d'un couteau.

Plisser le centre de la languette pour lui donner la forme d'un noeud papillon.

Frire la pâte dans l'huile très chaude jusqu'à ce qu'elle soit dorée. éponger sur du papier absorbant.

Saupoudrer de sucre en poudre.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

