

# zeste

## Beignes frits au beurre

par **MARYSOL FOUCAULT**

Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **35 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **15 min**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### BEIGNES

4 pêches mûres, coupées en 8 quartiers

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé

65 ml (1/4 tasse) de sucre

2 beignes de style roussette, coupés en 2 au niveau de l'épaisseur

500 ml (2 tasses) de crème glacée, saveur au choix

Sorbets, saveur au choix

### Préparation

1. Dans une poêle moyenne, à feu moyen fort, déposer les tranches de pêches, la moitié du beurre et le sucre. Cuire jusqu'à caramélisation, environ 7 minutes. Retirer du feu et réserver de côté dans un bol de service.
2. Dans une poêle moyenne, à feu moyen, faire fondre le beurre restant. Lorsqu'il com-mence à mousser et devenir noisette, déposer les beignes côté coupé dans la poêle et les dorer environ 4 minutes.
3. Servir rapidement les pêches sautées avec les beignes frits, la crème glacée et du sor-bet.

### Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



Pailles réutilisables - ensemble de 4

7.99 \$

Acheter



Ustensile Starfrit - Pinceau à badigeonner

4.99 \$

Acheter

PUBLICITÉ

► [Voir la vidéo de la recette](#)

### Nutrition



Sans arachides



Sans noix



Sans oeu

Ce site utilise des cookies, en poursuivant votre navigation vous acceptez notre [politique de confidentialité](#).



**Starfrit Mélangeur  
Personnel Électrique**

**34.99 \$**

Acheter



**Balance de cuisine  
électronique**

**29.99 \$**

Acheter

---

Découvrez les produits Starfrit

