



<http://hirtzbach.free.fr>

Beignets de Mardi Gras

Pour 10 personnes – préparation : 45 mn – cuisson : 10 mn

Farine : 500 g
Sucre : 100 g
Lait tiède : 1/4 de litre
Oeufs : 3
Levure de boulanger : 20 g
Beurre : 100 g
Kirsch : 1 cuillerée à café
Sel : 1 pincée

Délayez la levure dans un peu de lait tiède.

Dans une terrine, disposez la farine tamisée en fontaine.

Ajoutez le sucre, le beurre légèrement ramolli, les œufs, la levure, le sel, le kirsch et en dernier le lait petit à petit.

Pétrissez bien jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et souple mais assez ferme.

A l'aide d'un rouleau, abaissez la pâte à 1 centimètre d'épaisseur sur une planche farinée. Découpez la pâte en losanges, en ronds ou en carrés.

Incisez-les au milieu avec un couteau. Laissez lever 20 minutes.

Faites-les cuire ensuite dans une friture bien douce.

Egouttez les beignets et saupoudrez-les de sucre glace et de cannelle.

Suggestion : on peut accompagner les beignets de fruits au sirop ou de compote de fruits divers.