

Beignets de Bénichon



Ingrédients

- 15 œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de crème
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de kirsch
- 1 p. de sel
- farine à volonté.

Préparation

Battre en mousse les œufs et le sucre, ajouter la crème, le vin blanc, le kirsch, le sel et la farine. Bien travailler la pâte et la taper* au minimum 10 min pour l'aérer. Laisser reposer quelques heures. Former de petites boules de 40 à 50g (pâtons). Abaisser la pâte en rond au rouleau le plus finement possible, finir de l'étendre sur le genou. Cuisson à grande friture, dans du beurre ou de la graisse végétale. Saupoudrer de sucre.

*(mouvement circulaire de bas en haut avec une spatule, afin de "battre" cette masse)

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine SA.