Beignets de Bénichon

-

Pour 40 à 50 pièces
Préparation : 30 min
Cuisson : 60 à 80 min
Ingrédients

- 15 œufs
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de crème
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de kirsch
- 1 pincée 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 50 g (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)

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.