

Crejettes



Pour environ 10 pièces

**Préparation : temps de repos
12 h + 45 min**

Cuisson : 60 à 90 min

Ingrédients

- 6 œufs
- 6 cuill. à café de sucre
- 100 g de beurre
- 1 verre à vin blanc de kirsch
- 800 g de farine
- 1 pincée de sel
- graisse de coco (pour la cuisson)

Préparation

Former le ruban avec les œufs et le sucre, ajouter le beurre très ramolli, le kirsch et la farine. Le mélange terminé, la pâte ne doit pas coller aux doigts, sinon ajouter encore un peu de farine.

Laisser reposer la pâte 30 min, ensuite former des petits ballons.

Couvrir d'un linge et laisser reposer 12 heures.

Etendre très fin ces boules et couper des rectangles de 8 sur 4 cm avec la roulette.

Entailler une ou deux fois au milieu.

Cuire à la friteuse dans de la graisse de coco et une noix de beurre. Elles doivent être dorées, mais pas brunes.

Saupoudrer de sucre à chaud.

Conseils !

- Conserver dans une boîte.