

Crejettes



Ingrédients

- 6 œuf
- 6 c. à c. de sucre
- 100g de beurre
- 1 verre à vin blanc de kirsch
- 800g de farine
- 1 p. de sel

Préparation

Former le ruban avec les oeufs 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 h. 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. Conserver dans une boîte.

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