



SUCRÉ



4 PERSONNES



1H15

## FANTAISIE - BEIGNETS CARNAVAL DE MARYSE

### INGRÉDIENTS

- 350g de farine.
- 3 œufs.
- 75g de sucre.
- 60g de beurre.
- 1 sachet de levure chimique ou 20g de levure boulangère.
- 1 citron ou de l'eau de fleur d'oranger.

### ÉTAPES

1. Versez la farine, la levure, le sucre, et le sel.
2. Cassez les œufs dans la préparation.
3. Ajoutez le beurre juste fondu et le zeste du citron.
4. Mélangez au batteur jusqu'à obtenir une pâte homogène (elle ne doit pas coller aux doigts).
5. Au mieux placez la pâte au réfrigérateur 30 minutes à 1h elle s'étalera bien).
6. Si vous utilisez la levure boulangère il faudra laisser lever la pâte
7. Farinez très légèrement le plan de travail et étalez la pâte très finement.
8. Découpez la en fantaisies avec la roulette à beignets.
9. Les faire frire dans un wok ou une poêle à bords hauts ou une friteuse.
10. Pour aider à la cuisson placez un petit morceau de pain blanc dans le bain d'huile (si il noircit cela signifiera que l'huile est trop chaude et les beignets ne cuiront pas bien).
11. Retournez les lorsque la couleur apparaît autour et au centre.
12. Sortez les et placez les sur du papier absorbant.
13. Saupoudrez les de sucre glace.
14. Régalez vous !



**LA CAPÉCHADE**  
FOODLAB DU BASSIN DE THAU