

Recette de Papy Gilles

Beignets à la bière de l'Yvette

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes / repos de la pâte : 2 heures / cuisson 5 mn par fournée de beignets

Ingrédients :

- 250 gr de farine tamisée
- 5 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 verre de bière de l'Yvette Blonde
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de rhum ou de Grand Marnier
- 40 gr de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles :

- 1 batteur électrique
- Poêle ou friteuse pour la cuisson des beignets

Recette :

Préparer la pâte à beignet 2 heures à l'avance

- 1- Faire fondre 40 gr de beurre
Battre 3 blancs d'œuf dans une terrine
Ajoutez dans la terrine 250 gr de farine, le beurre fondu, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé
- 2- Bien mélangez, puis délayez peu à peu en ajoutant, 1 verre et ½ d'eau et 1 verre de bière de l'Yvette. La pâte doit être fluide. Laissez la reposer pendant 2 heures.
- 3- Au moment de l'emploi ajoutez 3 cuillères à soupe de rhum ou de Grand Marnier et 2 blancs battus en neige. Mélangez en soulevant la pâte avec une spatule en bois ou plastique pour ramener dessus ce qui est dessous jusqu'à l'adsorption complète des blancs.

Cuisson : 5 minutes par fournée de beignets – à la poêle ou à la friteuse dans une huile à friture neutre.

Vous pouvez incorporer aussi des fruits dans les beignets : pommes, bananes...etc...