



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

CROUSTILLONS

INGREDIENTS:

300 g de farine
5 g de sel
30 g de sucre semoule
2 œufs
40 g de beurre
15 cl de lait
15 cl de bière blonde
20 g de levure boulangère
Huile de tournesol pour la friture

METHODE :

Les « Croustillons » vont vous aider à fêter simplement et avec douceur le jour de « Mardi Gras » !
Mettez vos tabliers...et faites danser ces délicieux petits beignets.

Commencez par faire tiédir le lait puis versez sur la levure pour la délayer.

Dans un récipient assez grand, pesez la farine tamisée et le sel.

Clarifier les œufs afin de séparer les blancs et les jaunes. Ajoutez ces jaunes dans le récipient ci-dessus, ainsi que le beurre fondu, la bière et le lait avec la levure délayée.

Mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois.

Mettez les blancs dans un saladier, puis faites les monter au batteur électrique. Lorsque les blancs sont aux trois quarts montés, ajoutez le sucre semoule afin de les meringués. Au final les blancs sont fermes tout en étant légèrement brillant d'aspect.

Incorporez délicatement ces blancs montés au mélange précédent avec la cuillère en bois.

Recouvrez votre récipient d'un torchon et laissez reposer la pâte pendant 30 mn environ. Votre pâte doit doubler de volume.

Faites chauffer la friture, puis lorsque l'huile est chaude (180 °C environ), faites des petites boules de pâte grosses comme des noix à l'aide d'une cuillère à café, et mettez-les au fur et à mesure dans l'huile. Laissez cuire pendant une minute environ.

Lorsque les « Croustillons » sont dorés, égouttez-les puis déposez-les sur du papier absorbant.

Pour terminer, saupoudrez-les de sucre glace et servez aussitôt.

Il ne vous reste plus qu'à servir, déguster et savourer ces petites friandises accompagnées d'un petit vin blanc liquoreux tel un « Monbazillac », ou bien un bon cidre de Normandie. La simplicité d'un instant de gourmandise !