

# Beignets



## INGREDIENTS

600 g de farine  
1/2 cube de levure  
fraîche  
100 g de sucre  
4 oeufs  
100 g de lait  
120 g de beurre

## PREPARATION °

1. dans le bol, mettre la farine, le sucre, les oeufs et le beurre coupé en parcelles. Pétrin pendant 1 minute 30 tout en émiettant la levure je ne la dissous pas dans un liquide quelconque)
2. verser le lait et remettre le pétrin en route jusqu'à ce que la pâte soit homogène. s'aider de la spatule au besoin.
3. Réserver dans un cul de poule (la pâte est collante mais c'est normal). Couvrir d'un torchon et faire lever pendant au moins 2 heures.
4. fariner le roulepat ou le plan de travail et étaler sur 2-3 mm d'épaisseur un quart du pâton au rouleau.
5. couper la pâte en rectangle et faire cuire à la friteuse (170°C) 5 par 5 pour que les beignets ne se chevauchent pas, en les retournant dès coloration.
6. égoutter sur du papier absorbant avant de mettre dans un saladier et de les saupoudrer de sucre glace.
7. faire de même avec le reste de la pâte