

Recette des beignets au sureau

Pâte pour beignets aux fruits

Préparation : 25 minutes

Ingrédients : 200g. de farine / 2 œufs / 1 cuillère de sucre / 1 pincée de sel / 1 cuillère à soupe d'huile / 1 cuillère d'alcool choisi en fonction des fruits, rhum, kirsch, cognac, curaçao / 1/3 de litre de lait froid

Mettre la farine dans une terrine et y creuser un puits.

Y verser 1 œuf entier et 1 jaune battus, le sucre, le sel, l'huile, l'alcool et délayer le tout en ajoutant progressivement du lait pour obtenir une pâte homogène et un peu coulante.

Ajouter alors délicatement le blanc d'œuf battu en neige ferme.

Laisser reposer 1 heure avant l'utilisation.

Beignets de fleurs de sureau à l'alsacienne

Préparation et cuisson : 45 minutes

Ingrédients : 12 grappes de fleurs de sureau / pâte à frire à la bière un peu épaisse, pour bien enrober les fleurs / 1 dl. de kirsch / Sucre glace pour saupoudrer.

Rincer légèrement les ombrelles de fleurs, les laisser égoutter sur du papier absorbant.

Dans un plat, disposer les ombrelles, les fleurs baignant dans le kirsch et les saupoudrer de sucre.

En les tenant par la tige, les tremper dans la pâte, puis dans le friture chaude.

Quand les beignets sont dorés, les égoutter et les saupoudrer de sucre glace.

Servir chaud.