

## Beignets aux fruits

Préparation : 20 mn, macération : 1 h, cuisson : 10 mn.

Pour 6 personnes.

200 g de farine, 50 g de beurre, 1 verre à moutarde de bière, 2 œufs, 1 pincée de sel, fruits divers et alcools.

Dans un saladier, verser la farine. Creuser un trou non profond au centre (cela s'appelle une fontaine). Placer dans ce trou les jaunes d'œufs et le beurre fondu au bain-marie. Mélanger le tout à la cuillère de bois, délayer peu à peu avec la bière. En dernier lieu, incorporer les blancs battus en neige. Laisser reposer environ 1/2 heure.

Quel que soit le fruit choisi, il doit être mûr et de bonne qualité. Attention qu'il ne soit pas trop mûr, car il se désagrègerait à la cuisson.

Les fruits doivent macérer une heure avec de l'alcool et du sucre en poudre avant d'être trempés dans leur pâte à frire. Vous les saupoudrez de sucre d'abord, puis les arrosez avec l'alcool, puis vous les retournez souvent au cours de la macération.

Les bananes :

6 bananes épluchées et coupées en deux tronçons, 3 c de sucre en poudre et 2 de rhum.

Les pêches :

9 belles pêches épluchées, coupées en deux, débarrassées de leur noyau, 2 c de sucre en poudre, 3 c de kirsch.

Les abricots :

Comme pour les pêches, mais non épluchés.

Les pommes :

Elles doivent avoir une chair ferme. Les reinettes font d'excellents beignets.

4 belles pommes, les éplucher entières, les vider au vide-pomme, puis les détailler en rondelles de 6 à 8 mm d'épaisseur; 2 c à soupe de sucre en poudre, 3 de cognac ou de rhum.

Les ananas :

12 rondelles d'ananas en boîte, 3 c à soupe de sucre en poudre, 3 de kirsch.

On peut aussi utiliser cette pâte pour les beignets salés (à la cervelle, au reste de nouilles, chou-fleur, aubergines, etc.).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.