

Cruchades dorées

(beignets de bouillie de maïs)

Pour 8 personnes.

200 g de farine de maïs fraîchement moulue et tamisée (lorsque la farine de maïs est ancienne, elle perd son agréable goût d'amande fraîche et de vanille qui fait toute sa succulence), 100 g de farine de froment, 1 l d'eau, une pincée de sel fin, un peu d'huile, du sucre en poudre.

Mettre les deux sortes de farine dans une casserole et les amalgamer ensemble, délayer d'abord avec un peu d'eau tiède, puis, peu à peu, avec de l'eau bouillante salée, 1 l en tout.

Mettre à cuire en tournant continuellement avec une cuillère en bois. Lorsque la bouillie est bien liée et épaisse, pousser la casserole sur le coin du feu et laisser mijoter tout doucement pendant une heure au moins.

La laisser refroidir et durcir pendant plusieurs heures dans des assiettes plates. Puis couper chaque assiettée en quatre morceaux qu'on roulera dans de la farine de froment et que l'on fera dorer dans une poêle contenant de l'huile chaude comme pour les beignets ordinaires.

Lorsque les cruchades sont bien dorées, les placer sur un plat chaud et les saupoudrer abondamment de sucre en poudre. Servir brûlant en même temps que de la gelée de groseille.

Lorsque les cruchades sont bien réussies, elles sont très dorées et croustillantes à l'extérieur, et comme fourrées à l'intérieur d'une crème onctueuse de bouillie durcie.

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.