

# PÂTE À BEIGNETS (PÂTE À FRIRE)

Avril 2005 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 250 g de farine tamisée
- ★ 20 cl de lait demi-écrémé
- ★ 2 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ Une pincée de sel fin

Ustensiles : 2 jattes, Bol, Batteur électrique, Fouet

Préparation : 10 mn

Repos : 60 mn

Cuisson : Selon usage

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,50 € (soit 0,38 € par personne)



## Recette :

Mettre la farine dans une terrine, faire un puits, ajouter un œuf entier et un jaune que l'on casse un par un dans un bol (réserver le blanc), l'huile, la pincée de sel et un peu de lait. Travailler au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter progressivement par petites quantités le lait froid jusqu'à obtenir une pâte fluide. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la pâte. Laisser reposer une heure minimum en remuant doucement de temps en temps.

Permet de réaliser des beignets aux pommes, beignets de banane, beignets de crevettes, beignets de cervelle, beignets de légumes, ...