

## BEIGNETS DE CARNAVAL

### Proportions pour 10 personnes

300 g de farine,  
60 g de sucre semoule,  
2 œufs,  
1,5 dl de lait,  
15 g de levure de boulanger,  
50 g de beurre,  
5 cl de Kirsch d'Alsace,  
1 pincée de sel fin,  
huile pour friture, sucre, cannelle.

- 
- Délayer la levure dans un peu de lait tiède. Dans une terrine mettre la farine en fontaine avec le sucre, le sel, le beurre en pommade, le Kirsch et les œufs battus.
  - Verser au centre le lait et la levure, pétrir vigoureusement pour obtenir une pâte souple, homogène, qui se détache des mains et de la terrine.
  - Couvrir d'un linge proche, laisser lever dans un endroit tiède pendant une heure. La pâte va doubler de volume.
  - Rompre la pâte, l'étaler à une épaisseur de 1 cm. Détailler à l'aide d'un emporte rond (ou d'un verre) des disques d'environ 8 cm de diamètre. Les ranger sur une plateau, recouverts d'un linge. Laisser lever à nouveau.
  - Plonger les morceaux de pâte dans un bain de friture chaud (160° C). Cuire, retourner à mi-cuisson. Egoutter soigneusement sur un papier absorbant. Rouler dans le sucre additionné d'un peu de cannelle.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Professeur agrégé, Chef de travaux  
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas  
Strasbourg-Illkirch*