

## **BEIGNES**

*(recette de Rose-Alma)*



### **Ingrédients**

- 3 oeufs
- ½ tasse de beurre
- ½ tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 5 tasses de farine (en garder ¾ pour étendre la pâte)
- 5 c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 2 lbs de graisse de panne (ou saindoux ou Crisco (shortening végétal)) pour la cuisson

→ Dans un chaudron épais ou une friteuse, fondre lentement la graisse de panne et filtrer. Garder la graisse filtrée pour la cuisson des beignes.

### **Pâte :**

- Mélanger le beurre et le sucre en crème
- Ajouter les œufs battus
- Mélanger le lait et l'eau
- Alternner liquide et farine
- Réfrigérer la pâte jusqu'au lendemain

### **Cuisson des beignes :**

- Étendre et découper la pâte
- Cuire aussi les « trous de beignes »
- Étendre à nouveau les portions de pâte déjà découpées mais pas plus de 2 ou 3 fois, la pâte durcissant à chaque fois.
- Pour la dernière batch, découper des beignes carrés de la grosseur désirée de façon à utiliser toute la pâte : les « mal faits »
- Cuire dans la graisse de porc ou le Crisco (ajouter 1 c. à soupe de vinaigre à la graisse quand elle est froide pour éviter que la graisse chaude éclabousse)
- Cuire les beignes quelques-uns à la fois pour qu'ils nagent librement dans la graisse chaude. Les secouer légèrement avant de les mettre dans la graisse, sinon la farine la fait noircir. Quand le beigne remonte à la surface de la graisse, attendre quelques secondes puis le retourner pour une cuisson uniforme.
- Les retirer à mesure qu'ils cuisent avec une pince et les poser sur du papier essuie-tout ou du papier brun.
- Saupoudrer de sucre en poudre tamisé.