

# Pâte à Beignets

Ingrédients pour 6 personnes

*À la pomme, à la poire au chocolat ... Rien de plus gourmand qu'un bon beignet !*

*On peut aussi faire frire la pâte pour obtenir des Pets-de-Nonne. Délicieux*

- 200 grammes de farine
- 2 œufs
- 20 grammes de sucre en poudre
- 60 cl de lait
- 15 cl de bière
- 15 cl de lait



Recette extraite du livre  
« Cuisinez bien accompagné »  
avec ma méthode Mentor  
de Philippe ETCHEBEST  
Chez Albin Michel

## Préparation

Cassez l'œuf en séparant le jaune du blanc, puis fouettez le blanc pour le monter en neige dans un cul-de-poule ou le bol d'un batteur

Dans un autre cul-de-poule, mélangez le sucre avec le jaune d'œuf, puis ajoutez progressivement la farine en mélangeant

Ajoutez la bière et le lait, puis fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène

Pour finir, incorporez le blanc en neige en soulevant délicatement avec une marquée



*Beignets aux pommes*



*Pets-de-Nonne*



*Batteur*