

Egoutter; ranger les Beignets sur une plaque; les saupoudrer de sucre fin et les glacer à four vif ou à la Salamandre.

NOTA. — On procède de même pour les Beignets de Pommes, Poires, Pêches, Bananes, etc.

*Deuxième Genre : Beignets de fraises.* — Choisir de grosses fraises à chair ferme; les sucrer abondamment; les arroser de kirsch et les faire macérer sur glace pendant une demi-heure.

Egoutter les fraises en temps voulu; les tremper dans la pâte à frire et les mettre à friture bien chaude.

Egoutter sur un linge; dresser les Beignets sur papier dentelle et les saupoudrer de sucre fin.

NOTA. — 1° Il est urgent que les fraises soient très fortement sucrées pour se pénétrer de sucre pendant leur macération, parce que la chaleur de la friture les fait suir pendant la cuisson des Beignets et les fraises se trouvent aigrettes si elles n'ont pas été suffisamment sucrées.

2° Les Beignets de Cerises, Framboises, Groseilles et Oranges se traitent de même. Pour ces dernières, il est préférable de les traiter en quartiers parés à vif, qu'en tranches rondes.

*Troisième Genre : Beignets de fleurs d'acacia.* — Choisir des grappes bien à maturité; les éplucher; les saupoudrer de sucre; les arroser de fine Champagne et les laisser macérer pendant une demi-heure.

Tremper au moment dans la pâte à frire; traiter à grande friture chaude; égoutter, saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

NOTA. — 1° Les Beignets de fleurs de sureau, de lis et de courge se font de même; seulement, pour ces dernières, on n'emploie que la corolle qui est divisée en quatre parties.

2° Pour tous ces Beignets de fruits, comme d'ailleurs pour tous les Beignets d'Entremets, la meilleure friture qui convienne est celle d'huile d'olive non fruitée.

## Deuxième Type : BEIGNETS DE CRÈME

**Crèmes frites.** — Si ces crèmes sont enveloppées de pâte à frire, elles se classent naturellement comme Beignets. Si elles sont panées à l'anglaise, comme cela se pratique quelquefois, elles rentrent dans la catégorie des Croquettes.

*Proportions de la composition :* 500 grammes de farine; 250 grammes de sucre en poudre; une pincée de sel fin; 24 jaunes et 8 œufs entiers; 2 litres de lait infusé à la vanille, au citron, à l'orange ou au pralin; 400 grammes de beurre.

Procéder comme pour la Crème frangipane; étaler la composition sur une plaque beurrée, en couche égale d'un centimètre et demi d'épaisseur et laisser refroidir. Détailler ensuite au couteau ou à l'emporte-pièce, en carrés, losanges, ronds, etc.; paner à l'anglaise ou tremper dans la pâte à frire et traiter à grande friture chaude.

Si les crèmes ont été panées, elles sont simplement saupoudrées de sucre; si elles ont été enrobées de pâte à frire, elles sont saupoudrées de glace de sucre et glacées à four vif ou à la salamandre.

**Beignets de Crème fine.** — Préparer une crème renversée, en forçant les proportions d'œufs entiers pour l'obtenir plus ferme. Laisser refroidir; détailler à volonté; tremper les détails dans la pâte à frire; traiter à friture chaude; saupoudrer de glace de sucre et glacer vivement.

Dans un cas comme dans l'autre, dresser sur serviette.