

**Cinquième Type : BEIGNETS DIVERS**

**Beignets d'Ananas Favorite.** — Détailler l'Ananas en rondelles de 8 millimètres d'épaisseur; partager chaque rondelle en deux; retirer le cœur; saupoudrer de sucre; arroser de kirsch et laisser macérer pendant une demi-heure. Ensuite, éponger les tranches; les tremper dans une Crème frangipane épaisse additionnée de pistaches et presque froide; les ranger sur plaque et laisser refroidir.

Détacher ces tranches de la plaque avec précaution; les tremper dans une pâte à frire légère et les traiter à grande friture chaude. — Egoutter; saupoudrer de sucre; glacer et dresser sur serviette.

**Beignets à la Bourgeoise.** — Détailler une couronne de brioche rassise en tranches de 8 millimètres d'épaisseur; tremper ces tranches dans de la crème fraîche sucrée et parfumée à volonté. Egoutter et éponger légèrement les tranches; les tremper dans une pâte à frire claire et les mettre à friture bien chaude.

Egoutter; saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

**Beignets Grand'Mère.** — Tartiner de marmelade de fruits variés et très serrée des rondelles de brioche rassise, humectées de Kirsch ou de rhum. Tremper dans la pâte à frire et traiter à grande friture chaude.

Egoutter; saupoudrer de glace de sucre et glacer à four vif.

**Beignets Mignons.** — Prendre deux macarons mous par beignet. Creuser légèrement le centre; les garnir de confiture d'abricots; les rassembler et les imbiber de sirop au kirsch.

Les paner à l'anglaise avec de la mie de pain très fine et les mettre à friture chaude.

Egoutter; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre fin.

**Beignets Régina.** — Coucher de la Pâte à Biscuits à la cuiller en forme de macarons fortement bombés; cuire à four doux et laisser refroidir.

Creuser ensuite l'intérieur; garnir de confiture d'abricots; les rassembler par deux et les imbiber de Crème fraîche parfumée au marasquin. Paner à l'anglaise et procéder comme pour les « Beignets Mignons ».

**Beignets Suzon.** — Etaler sur une plaque, en couche très mince, une composition de « Riz pour entremets » passée au tamis pendant qu'elle est chaude et laisser refroidir.

La détailler en abaisses de 8 centimètres de diamètre et les tartiner de salpicon de fruits très serré. Tremper dans une pâte à frire claire et traiter à grande friture chaude.

Egoutter; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre.

**Beignets Sylvana.** — Vider de petites brioches rondes, en conservant la croûte du dessus pour former couvercle. Les tremper légèrement dans de la crème claire sucrée et parfumée; les garnir d'un salpicon de fruits au kirsch et recouvrir celui-ci avec les couvercles réservés.

Tremper dans une pâte à frire claire; traiter à grande friture chaude; égoutter sur serviette et poudrer de glace de sucre.