

SÉRIE DES ENTREMETS CHAUDS

BEIGNETS

Les nombreuses formules de Beignets d'entremets se groupent autour de ces cinq types principaux :

- 1° *Les Beignets de Fruits frais et de Fleurs ;*
- 2° *Les Beignets de Crème ;*
- 3° *Les Beignets Viennois ;*
- 4° *Les Beignets Soufflés ;*
- 5° *Les Beignets divers, qui relèvent plus ou moins des quatre premiers types, sans se rattacher de façon absolue à aucun d'eux.*

Pâte à frire pour Beignets de fruits et de fleurs, glacés à blanc. — *Proportions* : 250 grammes de farine tamisée; 5 grammes de sel; 2 cuillerées de beurre fondu; un décilitre et demi de bière; 2 décilitres d'eau tiède; une cuillerée de cognac; 2 blancs d'œufs fouettés en neige.

Procédé : Rassembler dans une terrine : farine, sel, beurre; détremper avec la bière et l'eau, sans travailler la pâte, et ajouter le cognac. — Compléter la pâte, au moment de l'employer, avec les blancs en neige.

Pâte à frire pour Beignets de fruits glacés au four. — *Proportions* : 250 grammes de farine; 2 cuillerées de beurre fondu; une pincée de sel fin; une pincée de sucre; un œuf entier; un décilitre et demi de bière et un peu d'eau tiède.

Détremper la pâte à la cuiller, sans trop la travailler et un peu à l'avance. La tenir dans un endroit un peu chaud pour la mettre en fermentation et la rompre au moment de l'emploi.

Premier Type : BEIGNETS DE FRUITS FRAIS ET DE FLEURS

Ce type se subdivise en trois genres qui sont : 1° les Beignets de fruits à pulpe compacte, comme : pommes, poires, bananes, abricots, etc.; 2° ceux de fruits aqueux, comme : fraises et cerises; 3° ceux qui se font avec des fleurs, comme : fleurs d'acacia, de sureau, de lis, de courge, etc.

Premier Genre : Beignets d'Abricots. — Prendre les fruits pas trop murs; les partager en deux; les saupoudrer de sucre et les faire macérer pendant une heure avec kirsch, cognac ou rhum.

Eponger les moitiés d'abricots; les tremper dans la pâte à frire et les traiter à friture bien chaude.