

Beignets bernois

Ingrédients

2,5 dl de lait

Sel

30 g de beurre/margarine

250 g de farine fleur

2 c. à s. de vin blanc

3 œufs

Pour la friture:

Graisse à frire ou huile d'arachide

Garniture:

Sucre

Chauffer le lait avec le sel, y faire fondre le beurre.

Incorporer la farine dans le lait en remuant, ajouter le vin blanc. Séparer les œufs, ajouter les blancs d'œufs en neige ferme, les incorporer délicatement à la pâte. Chauffer l'huile à 160°. Verser la pâte en portions à l'aide d'une louche dans un entonnoir placé au-dessus de l'huile chaude et tourner ce dernier pour que les beignets prennent la forme d'un escargot.

Les faire dorer et les égoutter sur une grille ou du papier de ménage. Saupoudrer de sucre à la cannelle.