



Région
Centre-du-Québec

... et Lucie St-Cyr



Adjointe administrative, vous offre sa recette
familiale du temps des fêtes! BEIGNES AUX PATATES

Ingrédients

En 1er

3 cuillères à table de beurre fondu

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre

3 œufs

$\frac{1}{2}$ tasse de lait

1 tasse de patate pilée tiède (juste pilé avec rien dedans et pas de morceaux)

Brasser au malaxeur

En 2e

3 tasses de farine

4 c. à thé poudre à pâte

1 c. à thé sel

$\frac{1}{4}$ c. à thé muscade



Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Réserver.
2. Dans un autre bol, fouetter au batteur électrique les oeufs et le sucre environ 1 minute ou jusqu'à ce que ce soit mousseux. Ajouter le beurre, le lait, la purée et bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 1 heure.
3. Préchauffer la graisse ou l'huile dans une poêle électrique 190 °C (375 °F) ou dans la friteuse. Tapisser une plaque à biscuits de papier absorbant. Déposer une grille sur une autre plaque à biscuits. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur de $\frac{1}{2}$ po. Découper les beignes à l'aide d'un emporte-pièce rond, puis découper les trous de beignes à l'aide d'un dé à coudre. Réutiliser les retailles. Laisser reposer 15 minutes à la température ambiante afin de permettre à la pâte de sécher légèrement et de former une belle croûte à la cuisson.
4. Déposer 3 ou 4 beignes à la fois dans la graisse végétale chaude, et cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en les retournant à mi-cuisson. Attention aux éclaboussures. Égoutter sur le papier et laisser tiédir 1 minute.

GLAÇAGE :

1. Glaçage au sirop d'érable :

Mettre 1 tasse de sirop d'érable dans un plat

Quand vous sortez vos petits beignes, les égouttés un peu et après les tremper dans le sirop d'érable et les mettre sur une grille pour les laisser égoutter.

2. Glaçage avec sucre à glacer :

¼ tasse de lait

2 tasses de sucre à glacer

1 c. à thé vanille

Bien mélanger et passer vos beignes dans le mélange et égoutter.

3. Glaçage au sucre à la crème :

2 tasses de cassonade pâle

2 c. à table de beurre

½ tasse de lait

Faire bouillir 5 minutes enlevez du feu et ajouter 1 ½ tasse de sucre à glacer.

Tremper un côté du beigne dans la préparation.



Vous pouvez congeler et au moment de servir, réchauffer les beignes un peu, mais pas trop.



BON APPÉTIT!