

Alphabeignets

Préparation de la recette

Préparez les beignets :

- Mélangez la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre dans un grand saladier. Creusez un puits, cassez-y les œufs, ajoutez le beurre en petits morceaux, la crème fraîche, le zeste de citron finement râpé et l'eau de fleur d'oranger.
- Travaillez d'abord du bout des doigts, puis pétrissez vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et homogène. Roulez-la en boule et laissez reposer 2 heures sous un torchon.
- Farinez le plan de travail et abaissez la pâte au rouleau sur 2 millimètres d'épaisseur maximum. Découpez des lettres et des signes de ponctuation à l'emporte-pièce. Roulez les chutes de pâte en boule et abaissez à nouveau. Procédez ainsi jusqu'à l'épuisement de la pâte.
- Faites chauffer le bain de friture à 175°C. Jetez-y les lettres par fournées, laissez-les dorer 2 à 3 minutes de chaque côté. Égouttez au fur et à mesure sur du papier absorbant.
- Saupoudrez de sucre glace et dégustez tiède ou froid. ces beignets se conservent très bien plusieurs jours.

Petite astuce :

Si vous ne disposez pas d'emporte-pièce, découpez vos lettres à l'aide d'un couteau pointu.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon 2006 - Loupiac](#)

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 25 minutes
- Repos : 2 heures

Ingrédients

- Huile de Friture
- Sucre Glace

Pâte à beignets

- 250 g de Farine de Blé
- 1 pincée de Sel
- 5 g de Levure Chimique
- 1 cuillère à soupe de Sucre en Poudre
- 2 œufs
- 50 g de Beurre
- 10 cl de Crème Fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 3 cuillères à soupe d'Eau de Fleur d'oranger

