

Beignets Pigantelli



Préparation : 20 mn

Cuisson : 15mn

Les ingrédients pour une quarantaine de beignets :

100 g de jambon blanc (fumé pour moi)

100 g de comté

100 g d'amandes mondées

4 œufs

60 g de beurre

150 g de farine

1 c à c de sel

Poivre

Huile pour friture

Couper le jambon et le fromage en tout petits dés. Faire dorer les amandes à sec dans une poêle antiadhésive et les hacher grossièrement.

Porter 25 cl d'eau à ébullition avec le beurre coupé en dés et le sel. Hors du feu ajouter la farine, mélanger vivement et faire sécher la pâte obtenue sur feu doux en tournant.

Laisser tiédir 2 mn hors du feu puis ajouter les œufs 1 par 1 en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse puis mettre le jambon et le fromage ainsi que les amandes en mélangeant vivement entre chaque ajout. Poivrer.

Faire chauffer le bain de friture à 175° et avec 2 cuillères à café faire glisser de la pâte dans l'huile par petites quantités à la fois, les beignets ne doivent pas se toucher. Dès qu'ils sont dorés et remontent à la surface les égoutter sur du papier absorbant. Les servir chauds ou tièdes.

Vin conseillé : un Savignin blanc du Jura

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>