

BEIGNETS DE MARDI GRAS



1. Dans un saladier, mélange bien le sucre et la farine puis forme un puits au centre.
2. Pendant ce temps, demande à un adulte de faire chauffer l'huile pour friture dans une poêle haute.
3. Dans le puits, casse les œufs entiers et ajoute l'huile. À l'aide d'un fouet, mélange progressivement les œufs en incorporant petit à petit la farine.
4. Lorsque la pâte devient assez compacte, mélange avec les mains pour former une boule de pâte. Si elle colle, rajoute un peu de farine.
5. Saupoudre de farine ton plan de travail puis étale la pâte. Découpe la forme des beignets en losange ou en rond ou toute autre forme.
6. Avec l'aide d'un adulte, mets les beignets dans l'huile chaude (pense à te protéger, attention aux éclaboussures, ça peut te brûler !) et retourne les pour les faire dorer des deux côtés pendant quelques minutes.
7. Dans une assiette, mets du papier absorbant pour retirer au maximum l'huile. Pour encore plus de gourmandise et pour faire joli, lorsque les beignets ont refroidi, saupoudre-les de sucre glace. Tu peux placer tes beignets dans des boîtes hermétiques pour qu'ils se conservent quelques jours.

Un peu d'histoire...



Le mot « beignet » est un diminutif du mot « beigne », qui date de la France du XIII^e siècle, où il désignait une boule de pâte frite dans du beurre. Le gonflement de la pâte lors de la cuisson a donné la signification actuelle du mot d'argot français « beigne » : bosse à la suite d'un coup.

Dans les pays de religion chrétienne, avant la période de privation du carême, dite période de jeûne et qui dure quarante jours, il est de coutume de faire la fête et de manger « gras ». D'où « Mardi gras », qui est le jour précédant le carême. Comme la fête rassemblait un grand nombre de personnes, il fallait confectionner des pâtisseries vite préparées et bon marché. Il s'agissait aussi d'utiliser les réserves de beurre, huile, œufs, avant les quarante jours de jeûne qui allaient suivre. D'où la tradition des beignets et également des gaufres et des crêpes.

15 mn de préparation
20 mn de cuisson

Ingrédients



200 gr de farine



2 oeufs



40 gr de sucre en poudre



1 c. à s. d'huile + huile
pour la friture