

## Beignes

1/2 Tas. Beurre  
1 1/2 Tas. Sucre  
3 Œufs  
1 1/2 Tas. Lait tiède ; 55 sec au micro-onde  
6 Tas. Farine et plus si nécessaire  
2 C. à Table de poudre à pâte  
1 C. à Thé de Sel  
1c. à thé de vanille  
2 C. à Table de Cognac ou brandy

Défaire beurre en crème,  
Ajouter le sucre bien mélanger  
Ajouter un œuf à la fois et battre entre chacun  
Ajouter le lait tiédi, brasser  
Ajouter le cognac et la vanille, brasser

Dans un autre bol :  
Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel

Ajouter les ingrédients liquide aux ingrédients secs et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures ou la veille.

Abaisser la pâte à 0,80 centimètre environ et découper la pâte à l'aide d'un moule à beignes.

Chauffer l'huile à 190 Celsius, cuire dans l'huile de canola, ne pas utiliser une friteuse électrique mais un chaudron à fond épais, idéalement en fonte émaillée.

Recette de Claire Charbonneau