



Bricks, beignets, feuilletés

Beignets de langoustines



1h50 **35 min** **15 min** **1h** **261**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

16 **Langoustine(s)**
100 g **Farine**
150 ml **Lait demi-écrémé**
1 **Court-Bouillon déshydraté**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile pour friture**

Étape 1

Préparation de la pâte à beignet

- 1 Dans un saladier, mélanger au fouet la farine, l'oeuf, le lait et la levure. Assaisonner de sel et de poivre.
- 2 Réserver au réfrigérateur 1 heure.
- 3 La pâte à beignet s'utilise mieux quand elle est froide.

Étape 2

Cuisson des beignets

- 1 Porter à ébullition une casserole d'eau avec le court bouillon. Baisser le feu et faire cuire les langoustines 5 minutes environ.
- 2 Les égoutter, les laisser refroidir puis les décortiquer en ne laissant que la queue.
- 3 Faire chauffer l'huile de friture dans une casserole.
- 4 Passer les langoustines dans la farine (cela permet à la pâte à beignet de mieux accrocher).
- 5 Tremper ensuite les langoustines farinées dans la pâte à beignet.
- 6 Frire une première face puis retourner à l'aide d'une cuillère en bois et faire dorer l'autre face. Les beignets sont cuits lorsque la pâte est dorée.

Étape 3

Dressage

- 1 Egoutter sur du papier absorbant. Répéter l'opération avec les autres beignets.
- 2 Servir les beignets immédiatement.