



Pâtes Pâte à frire



45 min **25 min** **0** **20 min** **411**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
125 ml **Lait demi-écrémé**
125 ml **Bière**
5 g **Sel**
5 cl **Huile de pépins de raisins**
4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte à frire

- 1 A l'aide d'une passette, tamiser la farine.
- 2 Faire un puits dans la farine au centre du saladier. Rajouter le sel, les 2/3 de l'huile et les œufs entiers.
- 3 Mélanger les ingrédients au centre du puits avec un fouet pour dissoudre le sel. Continuer de mélanger en ramenant la farine vers le centre.
- 4 Dans un verre doseur, mélanger le lait et la bière.
- 5 Incorporer le mélange lait et bière progressivement à l'appareil à base de farine. Fouetter énergiquement.
- 6 Si le mélange contient des grumeaux, il suffit de le passer à travers un tamis.
- 7 Avec une maryse, bien nettoyer les bords du saladier pour regrouper la pâte.
- 8 Verser le reste de l'huile en la répartissant sur toute la pâte.
- 9 Filmer le saladier et laisser reposer à température ambiante pendant 20 minutes.
- 10 Verser les blancs d'œufs dans le robot avec une pincée de sel. Battre le mélange en augmentant progressivement la vitesse du batteur.

- 11** Il est possible de monter les blancs en neige à l'aide d'un fouet.
- 12** Les blancs en neige sont prêts quand ils sont fermes et qu'ils tiennent au fouet sans retomber.
- 13** Fouetter l'appareil pour incorporer l'huile au mélange.
- 14** Verser le mélange dans un saladier plus grand.
- 15** Ajouter la moitié des blancs en neige et fouetter.
- 16** Incorporer le reste des blancs d'œufs délicatement avec une maryse en effectuant un mouvement rotatif.