

# les recettes d'Alice

## Beignets au Cantal et aux herbes



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

100 gr de Cantal  
110 gr de beurre  
4 oeufs  
150 gr de farine

poivre de Cayenne  
1 bouquet d'herbes  
1 l d'huile de friture

### MATERIEL NECESSAIRE

1 friteuse

1 râpe

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Râper le fromage.
- 2- Ciseler les herbes.
- 3- Dans une casserole mettre à chauffer 25 cl d'eau avec une c à c de sel et le beurre. Dès l'ébullition ajouter la farine en une fois et mélanger à la spatule jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.
- 4- Transvaser dans un saladier et incorporer un à un les œufs. Ajouter le fromage, les herbes et assaisonner avec le poivre de Cayenne.
- 5- Chauffer l'huile à 180° et faire tomber des cuillères de pâte dans l'huile chaude, laisser dorer puis égoutter.

### CONSEILS ET ASTUCES

Accompagner d'une sauce tomate relevée au Tabasco

Alice Délice

