

# les recettes d'Alice

## Beignets d'oranges au kirsch



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



10 minutes



facile

### Ingrédients

6 oranges  
20 cl de bière  
200 gr de farine  
80 gr de sucre  
20 gr de beurre

2 oeufs +1 blanc  
5 cl de kirsch  
un bain d'huile

### Matériel nécessaire

1 friteuse 1 tamis

### Préparation et réalisation

- 1- Tamiser la farine, ajouter le beurre fondu, une pincée de sel, 20 gr de sucre, 1 œuf et 1 jaune et mélanger au fouet. Ajouter la bière et la moitié du kirsch, laisser reposer 1 heure.
- 2- Peler à vif les oranges et les tailler en rondelles d'1/2 cm. Les saupoudrer de 50 gr de sucre et du reste de kirsch. Laisser macérer 30 min.
- 3- Faire chauffer l'huile à 180°. Monter les deux blancs en neige et les incorporer à la pâte. Egoutter et éponger 12 rondelles d'orange puis les plonger par 2 ou 3 dans la pâte puis dans la friture.
- 4- Saupoudrer les beignets de sucre. Dresser avec le reste des oranges.

### Conseils et astuces

Choisir des oranges grosses et juteuses.

Alice Délice

