



Beignets de fraises ou framboises

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Donne 4 à 6 portions

3 t.	fraises tranchées ou framboises
¾ t.	sucre
250 ml	eau
15 ml	jus de citron
1 t.	farine
1 c.table	poudre à pâte
½ c.thé	sel
½ t.	beurre
1 (un)	œuf
45 ml	lait

Défaire le beurre en crème.

Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait et l'œuf battu. Réfrigérer.

Dans une casserole à fond épais, mélanger l'eau et le sucre. Amener à ébullition en brassant.

Ajouter les fruits et laisser mijoter environ 10 minutes. Ajouter le jus de citron.

Déposer la pâte par cuillerée sur les fruits, couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu doux. Servir chaud.