

Activité : Recette - Les beignets de Tiana



- 500g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 200g de crème fraîche
- 100g de beurre fondu
- Fleur d'oranger (facultatif)

1. Dans un saladier, mettre et mélanger dans l'ordre la farine, les œufs, le sucre, la levure, la crème fraîche, le beurre et le parfum.
2. Bien travailler la pâte pendant au moins cinq minutes.
3. Laisser reposer la pâte environ une heure en recouvrant le saladier d'un linge.
4. Etaler la pâte au rouleau à pâtisserie, puis découper des rectangles.
5. Faire cuire à grande huile chaque morceau jusqu'à ce qu'il soit gonflé et doré (environ 2-3 minutes).
6. Recouvrir de sucre glace et déguster !



Crédits photos :

Gumbo
<https://tastesbetterfromscratch.com/authentic-new-orleans-style-gumbo/>
Jambalaya
https://www.marmiton.org/recettes/recette_jambalaya-poulet_14148.aspx
Po Boy
<https://www.thrillist.com/eat/new-orleans/best-po-boys-in-louisiana>
Cathédrale
https://fr.wikipedia.org/wiki/Cathédrale_Saint-Louis_de_La_Nouvelle-Orléans