



## EPISODE 2

Comme chaque année, les Brandons de Payerne et de Moudon représentent la plus belle occasion de déguster la grande spécialité culinaire de ces fêtes historiques : **les beignets**. Si vous les avez manqués, pas de panique ! Lucienne vous propose de découvrir leur fabrication dans le deuxième épisode de la série « Histoires de recettes ».

1

### INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE LEVÉE

- / 1kg farine /
- / 10g sucre /
- / 15g sel /
- / 5dl lait cru /
- / 1.5dl crème /
- / 1dl vin blanc /
- / 60g beurre /
- / 3 oeufs débattus /
- / 40g Levure délayée /

### RECETTE POUR LES BEIGNETS DES BRANDONS SUCRÉS

#### PRÉPARATION POUR LA PÂTE LEVÉE : 2

- Mélanger la farine, le sucre, et le sel.
- Tiédir et ajouter le lait, la crème, le vin blanc, et le beurre.
- Ajouter les oeufs débattus.
- Ajouter la levure délayée et mélanger.
- Pétrir le tout et laisser reposer 2h.
- Faire des bandes, couper et rouler en boulettes.
- Les couvrir et étendre de suite (le milieu doit être très fin).

3

### INGRÉDIENTS POUR LA CUISSON

- / 2.5kg Astra 10% /
- / 1.5kg beurre fondu /
- / 1/2dl huile /

#### PRÉPARATION POUR LA CUISSON : 4

- Dans une grande friture.
- Tiédir et ajouter le lait, la crème, le vin blanc, et le beurre.
- Ajouter l'Astra 10%, le beurre fondu et l'huile.
- Dorer les beignets et égoutter.
- Saupoudrer de sucre.



#### PLUS D'INFORMATIONS :

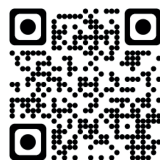
SOURCE : «LES BONNES RECETTES TOUT AUTOUR DU LÉMAN»

Association des paysannes vaudoises (APV)

Tél : 021 881 67 85

web : [www.paysannesvaudoises.ch](http://www.paysannesvaudoises.ch)

Vous trouverez également cette recette et bien d'autres dans le module « Recettes paysannes » de l'application smartphone gratuite « AGRi Info » disponible pour iPhone et Android.



Pour visionner la vidéo

[WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-BEIGNETS](http://WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-BEIGNETS)

