Pâtes

Pâte à frire

45 min	25 min	0	20 min	411
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
125 ml **Lait demi-écrémé**
125 ml **Bière**
5 g **Sel**
5 cl **Huile de pépins de raisins**
4 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Étape 1

Préparation de la pâte à frire

1. A l'aide d'une passette, tamiser la farine.
2. Faire un puits dans la farine au centre du saladier. Rajouter le sel, les 2/3 de l'huile et les œufs entiers.
3. Mélanger les ingrédients au centre du puits avec un fouet pour dissoudre le sel. Continuer de mélanger en ramenant la farine vers le centre.
4. Dans un verre doseur, mélanger le lait et la bière.
5. Incorporer le mélange lait et bière progressivement à l'appareil à base de farine. Fouetter énergiquement.
6. Si le mélange contient des grumeaux, il suffit de le passer à travers un tamis.
7. Avec une maryse, bien nettoyer les bords du saladier pour regrouper la pâte.
8. Verser le reste de l'huile en la répartissant sur toute la pâte.
9. Filmer le saladier et laisser reposer à température ambiante pendant 20minutes.
10. Verser les blancs d'œufs dans le robot avec une pincée de sel. Battre le mélange en augmentant progressivement la vitesse du batteur.

11 Il est possible de monter les blancs en neige à l'aide d'un fouet.

12 Les blancs en neige sont prêts quand ils sont fermes et qu'ils tiennent au fouet sans retomber.

13 Fouetter l'appareil pour incorporer l'huile au mélange.

14 Verser le mélange dans un saladier plus grand.

15 Ajouter la moitié des blancs en neige et fouetter.

16 Incorporer le reste des blancs d'œufs délicatement avec une maryse en effectuant un mouvement rotatif.