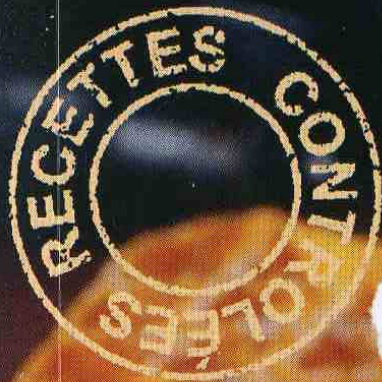








Beignets et gaufres



	préparation très simple
	préparation facile
	préparation élaborée
	peu coûteuse
	raisonnable
	chère

*B*eignets et gaufres sont aujourd'hui comme hier de toutes les fêtes : fêtes foraines ou fêtes de carnaval, réunions amicales ou familiales ; ces mets vite réalisés à moindre coût permettent de se régaler nombreux ! Le beignet, dégusté les jours de fête depuis des temps immémoriaux, connaît de multiples formes et allures. Selon sa composition, salé ou sucré, il se sert en amuse-gueule, en entrée ou en dessert et se déguste nature ou accompagné d'assortiments de sauces et de légumes. La pâte à beignets permet d'enrober à loisir légumes, viandes, poissons, fruits ou fleurs... et d'obtenir, après quelques minutes dans un bain de friture, des bouchées croustillantes et légères. Ce principe très simple permet de préparer nombre d'ingrédients qui, ainsi traités, deviennent de véritables tentations. Et que dire de la gaufre, « rayon de miel » en vieux français, issue d'une tradition culinaire tout aussi populaire et ancienne, sinon qu'elle n'a pas fini de nous régaler tant elle permet de réaliser de succulents desserts et de gourmands en-cas salés. Confectionnée avec une pâte composée de farine, d'œufs, de beurre et de lait, moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur, cette résille délicate, salée ou sucrée, accueille des garnitures très variées. On ne saurait trop recommander à tous les amateurs de bouchées apéritives originales et de petits plats gourmands de vite dévorer ces recettes et de les faire partager à d'autres !