

BEIGNETS AU VACHERIN

POUR 2 DOUZAINES

3 œufs - 1/2 tasse de sucre – 1/4 tasse de beurre fondu
3 1/2 tasses de farine - 1 c. à soupe de levure en poudre
Sel et poivre du moulin - 1 c. à thé de paprika – 1 c. à thé
d'herbes de Provence séchées - 375 ml de lait – 1 poireau,
haché - 1 tasse de légumes râpés au choix (carotte, cour-
gette, patate douce, courge, etc.) - 200g de Vacherin râpé
– 250 ml de crème aigre – 1/4 tasse de ciboulette fraîche
hachée



PRÉPARATION

Blanchir les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange épais et crémeux. Incorporer le beurre fondu tiédi et le lait. Bien mélanger. Mélanger les ingrédients secs : farine, levure en poudre, sel, poivre et épices. Incorporer les légumes et le fromage. Ajouter les ingrédients liquide en remuant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réfrigérer environ 30 minutes pour raffermir la pâte. Mélanger la crème aigre avec la ciboulette et assaisonner généreusement. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Déposer la pâte par cuillère sur une plaque à pâtisserie beurrée ou recouverte d'un papier parchemin. Cuire les beignets au four à 200 °C , de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir sur une grille. Conserver les beignets dans un contenant hermétique à l'abri de l'humidité.

Servir chauds ou à température ambiante.