

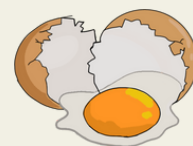
# Recette des beignets d'Alexandre Dumas



Alexandre Dumas, l'auteur des Trois mousquetaires, était un fin gastronome, et il a publié en 1873 un Grand dictionnaire de cuisine, dans lequel on trouve plusieurs recettes de beignets. Voici donc, en hommage à Alexandre Dumas, une recette inspirée de ses Beignets de pommes.

## ÉTAPE 1

Casse 1 faute ; 2 oeufs  
2 fautes ; 3 oeufs et sépare les blancs des jaunes. Bat les blancs en neige.  
3 fautes ; 1 oeuf



## ÉTAPE 2

Dans un saladier, verse 1 faute ; 250 grammes  
2 fautes ; 50 grammes de farine et un sachet de levure chimique.  
3 fautes ; 150 grammes



## ÉTAPE 3

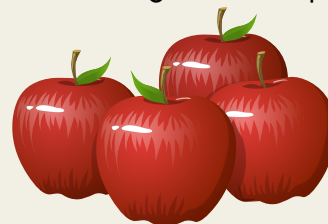
Creuse un puit dans la farine, met les jaunes d'œufs, du sel et 1 faute ; une cuillère à soupe  
2 fautes ; une cuillère à café  
3 fautes ; deux cuillères à café  
de cannelle.

## ÉTAPE 4

Ajoute 1 faute ; 50 cl  
2 fautes ; 125 cl de lait progressivement, en continuant à mélanger.  
3 fautes ; 20 cl

## ÉTAPE 5

Quand la pâte est homogène, ajoute les blancs d'œufs montés en neige et incorpore-les à la pâte en mélangeant délicatement.



## ÉTAPE 6

Pele 1 faute ; 4 pommes  
2 fautes ; 6 pommes et évide-les. Coupe-les en rondelles régulières.  
3 fautes ; 2 pommes

## ÉTAPE 7

Plonge les beignets dans de l'huile à friture chaude. Quand ils sont bien dorés, dépose-les sur du papier absorbant et saupoudre-les de sucre.

