

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Tourtisseaux



Ingrédients :

500g de farine
125g de beurre
3 oeufs
100g de sucre
1/2 verre d'eau
1/4 de verre d'eau de vie (ou autre alcool)
1 sachet de levure
Huile de friture

Réalisation :

1/ Faire fondre le beurre et le sucre.
2/ Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Monter les blancs en neige ferme.
3/ Ajouter l'eau de vie dans la casserole.
Mélanger la farine aux oeufs, puis ajouter la levure. Incorporer enfin le beurre sucré refroidi, et délicatement les blancs.
4/ Faire chauffer l'huile. Etaler la pâte assez finement mais pas trop non plus, et la découper selon sa fantaisie.
Quand l'huile est chaude, y mettre les morceaux de pâte. Lorsqu'ils sont dorés d'un côté, les retourner. Puis les égoutter sur du papier absorbant et les ranger dans une boîte hermétique...
Ou les manger tout de suite !