

Chäs-Chiechjini Beignets valaisans au fromage

pour 20 beignets

Pâte à frire

150 g de farine

¼ de c. à café de sel

2 dl de lait

2 œufs frais

400 g de fromage de montagne
corsé ou de gruyère

huile à friture

un peu de farine

la pâte à frire

mélanger dans une terrine

ajouter en une fois, lisser

y mélanger, couvrir, laisser gonfler
pendant 30 min env. à température ambiante

couper en rectangle d'env. 6x3 cm, épais
d'1 cm

chauffer à 180 °C env.

mettre dans une assiette à soupe, y
passer les tranches de fromage

tremper les morceaux de fromage par
portions dans la pâte, les sortir un à un
avec deux fourchettes, les dorer dans
l'huile chaude, les sortir avec l'araignée,
les égoutter sur du papier absorbant

Présentation: servir immédiatement avec des pommes de terre en robe des champs ou de la salade; les beignets peuvent aussi être offerts à l'apéritif.

Conseils

- Pour contrôler la température de l'huile: jeter un peu de pâte dans l'huile, elle doit dorer en quelques secondes. On peut aussi utiliser un thermomètre à viande.
- Tremper des morceaux de pommes dans la même pâte, et les servir avec les beignets.
- Avec ces beignets, les Valaisans boivent un *café épîcé*: ajouter un bâton de cannelle et deux clous de girofle à 1 litre de café noir fort, sucré; laisser infuser 20 min env., passer.

Boissons proposées: un *café épîcé* (voir conseil), vins blancs: un fendant, un Riesling, une dôle blanche, bière.

La recette est prévue comme plat principal pour 4 personnes.

