

JEANNETTE

La polyvalente en cuisine

Qualité culinaire	Très bonne qualité culinaire, avec un goût très appréciable
Caractéristiques culinaire	salade - vapeur



Recette du club du jardiniers gourmand

Beignets de « JEANNETTE » aux framboises

Votre marché pour 6 personnes :

300 g de « Jeannette »
 190 g de farine tamisée
 125 g de sucre de canne
 200 g de framboises (ou myrtilles)
 2 œufs
 sucre glace

1 grosse pincée de levure chimique
 1 grosse pincée de cannelle
 4 cuillerées à soupe d'eau de vie de fruits
zeste de citron
 friture, sel

Faire cuire les « Jeannette » avec leur peau dans l'eau salée.

Les égoutter, les éplucher et les réduire en purée, y ajouter l'eau de vie de fruits.

Dans un saladier, verser la purée et y incorporer la farine, le sel, la levure chimique, les œufs, le sucre, le zeste de citron et une pincée de cannelle.

Battre vigoureusement. Quand le mélange est homogène, ajouter doucement les framboises et remuer.

Faire chauffer la friture. A l'aide d'une cuillère à glace, façonnez des boules de pâte. Les plonger une par une dans l'huile bouillante.

Dès que les beignets sont dorés, les retirer de la friture et les poser sur un papier absorbant. Les saupoudrer de sucre glace et les déguster tièdes.

Servir avec une boule de glace à la vanille et un coulis de framboises.