



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Montbrison



©2024 M ton Marché / Graphisme: WANTEDJ - Ne pas jeter sur la voie publique



VILLE DE
MONTBRISON



Beignets à la Fourme de Montbrison et petits pois au coulis de fruits



Association des
Cuisiniers de
la Loire



ENTRÉE OU
AMUSE BOUCHE



30 minutes



15 minutes



4 pers.

BEIGNETS

- 200g de fourme
- 100g de petits pois
- 3 oeufs
- 10cl de lait
- 150g de farine
- 1 zeste de citron bio
- 1 cuil. à soupe de menthe
- 1/2 cuil. à café de levure chimique
- Sel et poivre

COULIS

- 100g de chaque fruit (mûres et myrtilles)
- 50g de sucre
- Le jus d'un citron bio

Préparation des beignets

- 1 Cuire les petits pois une minute dans de l'eau bouillante salée et rafraîchir aussitôt.
- 2 Couper la fourme en brunoise.
- 3 Dans un saladier, mélanger les oeufs et le lait (ou eau), la menthe finement ciselée et le zeste de citron.
- 4 Ajouter la farine, le sel (attention, une pincée : la fourme est déjà salée), le poivre et la levure.
- 5 Bien mélanger.
- 6 Ajouter la fourme de Montbrison et les petits pois.
- 7 Mixer très rapidement cette préparation (le mélange doit être très grossier).
- 8 Débarrasser dans un saladier (la consistance de la pâte doit être épaisse).
- 9 Laisser reposer au moins 1h (on peut préparer l'appareil la veille sans problème).
- 10 Faire chauffer l'huile de friture à 165-170°C.
- 11 Prélever de petites cuillerées à dessert de pâte à beignet et plonger les délicatement dans l'huile bouillante, pas trop à la fois pour éviter un bouillonnement d'huile trop important.
- 12 Cuire sans trop dorer pour garder le côté un peu vert et les égoutter sur du papier absorbant. Vous pouvez les préparer d'avance et les réchauffer rapidement au four.

Préparation du coulis

- 1 Cuire les fruits avec le sucre et le citron, sur feu moyen et à couvert pendant 30 minutes, en remuant de temps en temps si nécessaire.
- 2 Disposer les beignets dans un plat et les servir tièdes avec le coulis de fruits.
- 3 Ces bouchées sont idéales pour l'apéritif, mais aussi pour goûter : on peut alors saupoudrer les beignets de sucre glace.

ASSOCIATION DES CUISINIERS DE LA LOIRE

www.cuisiniersdelaloire.org - 06 72 82 77 95