



**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



# 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