

zeste

Beignes frits au beurre

par **MARYSOL FOUCAULT**Quantité : **4 portions** (1) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **35 min**Préparation **20 min**Cuisson **15 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

BEIGNES

4 pêches mûres, coupées en 8 quartiers

125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé

65 ml (1/4 tasse) de sucre

2 beignes de style roussette, coupés en 2 au niveau de l'épaisseur

500 ml (2 tasses) de crème glacée, saveur au choix

Sorbets, saveur au choix

Préparation

1. Dans une poêle moyenne, à feu moyen fort, déposer les tranches de pêches, la moitié du beurre et le sucre. Cuire jusqu'à caramélisation, environ 7 minutes. Retirer du feu et réserver de côté dans un bol de service.
2. Dans une poêle moyenne, à feu moyen, faire fondre le beurre restant. Lorsqu'il com-mence à mousser et devenir noisette, déposer les beignes côté coupé dans la poêle et les dorer environ 4 minutes.
3. Servir rapidement les pêches sautées avec les beignes frits, la crème glacée et du sor-bet.

Les indispensables

Proposé par

Starfrit

Pailles réutilisables - ensemble de 4

7.99 \$[Acheter](#)

Ustensile Starfrit - Pinceau à badigeonner

4.99 \$[Acheter](#)

PUBLICITÉ

[► Voir la vidéo de la recette](#)

Nutrition



Sans arachides



Sans noix



Sans oeu

Ce site utilise des cookies, en poursuivant votre navigation vous acceptez notre [politique de confidentialité](#).



**Starfrit Mélangeur
Personnel Électrique**

34.99 \$

Acheter



**Balance de cuisine
électronique**

29.99 \$

Acheter

Découvrez les produits Starfrit

