
Les Crejettes... encore une recette de la Bénichon!

INGRÉDIENTS:

- 6 œufs
- 60g de sucre
- 100g de beurre mou
- 0,5dl de kirsch
- 800g de farine
- 1 pincée de sel.

PRÉPARATION:

Réunir dans la cuve du batteur les œufs et le sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Incorporer le beurre mou, le kirsch et la farine.

Travailler le tout afin d'avoir une pâte bien homogène qui ne colle pas. (Si nécessaire, ajouter un peu de farine).

Laisser reposer la pâte une nuit au frigo. Puis l'abaisser finement et la détailler en rectangles de 8 sur 4 cm.

Avec la pointe du couteau, faire deux entailles parallèles au centre de chaque rectangle.

Frirer dans un bain d'huile à 180°C. Lorsque les crejettes sont bien dorées, les égoutter et les rouler tout de suite dans le sucre.