



Recette n°2

BEIGNETS DE MOUDON

Préparée avec la TF3 de Valentine
par le chef Philippe Lignon





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Lignon

RECETTE N°2

BEIGNETS DE MOUDON

POUR 5 PERSONNES

Temps de préparation	5 h
Temps de cuisson	3 min

Ingrédients

Lait	100 ml
Crème entière	50 ml
Vin blanc vaudois	10 ml
Kirsch	25 ml
Sel	3 gr
Sucre	15 gr
Œuf	25 gr
Farine	250 gr
Poudre à lever	3 gr
Saindoux	5 gr
Beurre	10 gr
Sucre et cannelle pour finition	50 gr

Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3
Papier absorbant
Balance

MARCHE À SUIVRE

- Pesez tous vos ingrédients.
- Mélanger le lait, la crème, le vin et le kirsch.
- Tiédifier ce mélange à 30°C environ.
- Dans un grand récipient, mettez ce liquide, le sel, le sucre et les œufs, bien mélanger.
- Incorporer petit à petit la farine mélangée à la poudre à lever.
- Travailler la pâte, ajouter le beurre, le saindoux liquide et tiède.
- Travailler la pâte, la battre, la soulever jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts et que des bulles se forment à la surface. Lorsqu'elle est lisse, laisser reposer la pâte 1 à 2 heures. La couvrir avec un linge et un plastique.



- Abaisser la pâte légèrement. Découper des boulettes, les disposer sur un plateau enfariné et laisser reposer une heure. Couvrir.
- Graisser vos doigts avec de l'huile, façonner le beignet en formant un gros bord et en étirant TRES finement le milieu.
- Plonger le beignet dans l'huile chauffée à 180°C.
- Bien cuire le premier côté et légèrement le deuxième côté.

Finition

Poser les beignets bien dorés sur du papier absorbant. On peut tremper le beignet dans du sucre semoule additionné de cannelle aussi !



RECETTE N°2

BEIGNETS DE MOUDON



LE SAVIEZ-VOUS ?

Quel bonheur pour moi que de vous proposer cette recette traditionnelle d'une région romande qui m'est chère : la Broye vaudoise !

Peut-être car j'habite cette région mais surtout car cette recette symbolise tout ce qui me plaît dans notre gastronomie : le terroir et les traditions. Cette recette est très rare.

En effet, celle-ci se passe généralement de mères en filles et chacune de ces recettes familiales est meilleure que celle de la voisine !

Saviez-vous que cette recette est déjà recensée dans le « Patrimoine culinaire Suisse » depuis le 15^{ème} siècle, en 1458 précisément ? Marquant la fin du solstice d'hiver qui était largement perçu comme une période de privation, les Brandons étaient l'occasion de célébrer le « Renouveau » et l'abondance qui manquait sur les tables. On faisait donc la fête en dansant sur les places de Moudon et de Payerne. Ainsi les jeunes gens se rencontraient et les anciens s'échangeaient les nouvelles en surveillant les premiers !

Ainsi donc, le moment est venu du carnaval des brandons dont la fin était marquée par le feu mis à une grande figure qui symbolise de « Bonhomme hiver » ! Celui-ci est conçu de paille et de bois et ressemble plus à un épouvantail qu'à autre chose ! Cependant, à l'époque, on y brûlait aussi tous ces restes putrides et mal odorants qui traînaient encore dans les garde-mangers !

Dernière chose: le mot « Brandons » signifie ces torches que l'on enflammait afin de poursuivre la fête plus tard que d'habitude!