



## BEIGNETS DE MACTRE DE STIMPSON

### INGRÉDIENTS :

- 1 boîte Mactre de Stimpson
- $\frac{1}{2}$  tasse Farine tout usage
- $\frac{1}{2}$  tasse Farine de blé entier
- 1 c à table Poudre à pâte
- $\frac{1}{3}$  tasse Jus de palourde
- $\frac{1}{3}$  tasse Bière
- 1 Oeuf
- $\frac{1}{2}$  c à thé Sel
- 2 c à table Huile

### MÉTHODE :

Préparer la pâte à frire : Mettre la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol.  
Mélanger et battre le jus de palourde, la bière, l'œuf et l'huile.  
Intégrer le liquide aux ingrédients secs en fouettant  
Laisser reposer  $\frac{1}{2}$  heure avant d'utiliser.

Passer les palourdes dans la pâte à frire et cuire 2 minutes à 160° C.  
Déposer ensuite sur un papier essuie-tout.  
Finir la cuisson 1 à 2 minutes à la friture à haute température 180° C.

**Yves Davignon**  
Chef consultant, Côte-Nord

Tél. : 418 295-2125