

## Les «Knieplatz» 'Beignets de genoux'

### Beignets de carnaval

- Au XV siècle, on préparait déjà des beignets de carnaval, car on tenait à la tradition du temps de Carême.
- Ces beignets sont à déguster tièdes ou servis froids.
- On peut les accompagner d'une soupe aux pois cassés ou aux légumes. Ils se mangent également avec une compote de pommes ou d'autres fruits.

#### Durée: (préparation et cuisson)

- 60 à 90 minutes.

#### Ingrédients:

- 1 kg de farine tamisée.
- 160 g de sucre semoule.
- 150 g de beurre.
- environ 1/2 L de lait.
- 30 g de levure (boulangère cube).
- 2 œufs entiers.
- 1 petit verre de kirsch.
- 1 pincée de sel.
- Sucre glace, cannelle.

#### Préparation:

- Délayer la levure dans le lait tiédi.
- Tamiser la farine et la mettre en fontaine dans un récipient. Mélanger le sel avec la farine.
- Ajouter le beurre légèrement fondu, les œufs, le sucre. Mélanger en incorporant lentement le lait avec la levure.
- Ajouter le kirsch (facultatif).
- Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du récipient.
- Laisser doubler la pâte de volume dans un endroit tiède en la couvrant d'un torchon.
- Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur et découper des disques à l'aide d'un verre.
- Les laisser lever une deuxième fois en les gardant sur place.

#### Cuisson:

- Faire chauffer un bain de friture (1,5 litre à 2 litres d'huile).
- Pour voir si l'huile est assez chaude, y plonger un petit bout de pain. Le pain doit dorer.
- Poser la jambe sur une chaise et mettre sur le genou un torchon.
- Abaisser chaque disque de pâte en l'étirant sur le genou finement tout en gardant un bord légèrement plus épais.
- Plonger le «Knieplatz = beignet» dans la friture. Laisser dorer des deux côtés.
- Laisser égoutter sur du papier absorbant (essuie-tout).

#### Finition:

- Saupoudrer les «Knieplatz » tiédés, de sucre glace (éventuellement, mélange de cannelle).