

## Beignets de cerises

Pour 20 beignets environ

100 g de farine,

2 oeufs,

15 cl de lait,

1 bonne pincée de sel,

1 cs d'huile de colza

800g de cerises si possible des bigarreaux fermes de type Summit ou Reverchon,

Préparer la pâte à beignets en mélangeant tous les ingrédients ci-dessus,

Laisser reposer cette pâte 1 heure,

Dénoyauter les cerises puis les mélanger dans la pâte à beignet.

Faire chauffer l'huile de friture ; lorsqu'elle est très chaude, déposer délicatement dans l'huile des cuillerées de mélange pâte-cerises, sans que les beignets se touchent.

A l'aide d'une écumoire retourner les beignets lorsqu'ils sont dorés d'un côté.

Les sortir de l'huile lorsqu'ils sont dorés de l'autre côté, les déposer sur du papier absorbant et les saupoudrer de sucre glace.

Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte à beignets.

Les déguster dans la foulée, tiède, c'est bien meilleur.

Peut se servir en apéro.