

# Beignets au Brie de Meaux



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



## Ingrédients

Fromage Brie de Meaux : 400 g

300 g pâte à frire

2 l huile

sel, poivre

## Préparation

Epluchez et détaillez le brie en 12 petits cubes. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Composez une pâte à frire. Au moment de l'emploi, battez les blancs en neige. Incorporez au fouet, avec précaution. Dans une petite louche, trempez chaque carré de brie dans la pâte et plongez-le immédiatement dans la friture. La cuisson est rapide : 2 à 3 minutes. Rangez-les sur une serviette dans un plat pour servir chaud et égoutté.