



Matafan aux fruits rouges

Ingrédients pour 8 personnes

Coulis de fruits rouges :

½ litre. Framboises : 120 g. Groseilles : 120 g. Mûres : 120 g. Sucre glace. Feuilles de menthe fraîche.

Matafan :

Farine : 260 g. Œufs : 3. Lait : 4 dl. Levure chimique : 10 g. Sucre semoule : 40 g. Sel : 1 pincée. Beurre : 40 g.

L'astuce en plus

Le Matafan est une ancienne recette d'un beignet réalisée dans une poêle pour le cuire bien rond en laissant couler un fin filet de pâte de la louche dans l'huile chaude. Il doit être très aéré, mais pour votre sécurité, il est recommandé de le réaliser dans une friteuse de ménage.



Matafan

Disposez la farine en fontaine dans une bassine. Au fond de la fontaine : ajoutez le sucre, le sel, la levure chimique et les œufs. Mélangez délicatement à l'aide d'un fouet les œufs et une partie de la farine. Versez progressivement le lait en remuant sans discontinuer, la pâte doit être lisse et parfaitement homogène. Versez le beurre fondu, remuez et laissez reposer.

Préparez un bain d'huile chaude à 180° dans une petite poêle comme à la friteuse : faites tomber à l'aide d'une louche un fin filet de pâte dans l'huile en tournant pour obtenir un matafan très aéré, égouttez.

Rangez dans des assiettes creuses les fruits rouges et le coulis de fruit, posez un matafan sur chaque assiette, saupoudrez de sucre glace et quelques feuilles de menthe.

Dégustez aussitôt.

Accompagnez de fruits rouges et coulis ou de pommes fruits caramélisées et raisins secs flambés au rhum et de glace vanille.