**Boules de beignets**

**25 g de beurre
25 cl de lait
5 g de levure fraîche
200 g de farine de pâtisserie
1 œuf
sel
sucre glace**

Amenez le lait, le beurre et un œuf à température ambiante. Pesez soigneusement tous les ingrédients. Tamisez la farine. Émiettez la levure fraîche dans un verre gradué et versez la bonne quantité de lait. Remuez le mélange à l'aide d'un fouet pour que la levure se dissolve dans le lait.

Faites fondre le beurre. Versez le lait avec la levure dissoute dans la farine et mélangez le tout avec le fouet.

Séparez le blanc et le jaune d'œuf. Mélangez le jaune d'œuf et le beurre fondu sous la pâte de farine et de lait.

Fouettez les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une mousse ferme. Repliez la mousse de blanc d'œuf sous la pâte. Si le mélange est trop ferme, ajoutez un autre trait de lait.

Saupoudrez une pincée de sel dans la pâte. Chauffez la friteuse à une température de 180 à 190°C.

Prenez une portion de pâte avec une petite louche et versez-la dans la graisse de friture chaude en une seule fois. Ne faites pas frire trop de boules à la fois, afin qu'elles ne se collent pas entre elles. Faites frire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retournez-les pendant la cuisson.

Placez une serviette ou une feuille de papier de cuisine dans un plat de service et égouttez les boules de beignets. Saupoudrez généreusement de sucre glace.