swissmilk

Striflates avec de la crème à la vanille

Ingrédients

Pour 10 pièces environ

Pâte:
2 ?ufs
1 pointe de couteau de sel
1 cs de sucre
2 cs de kirsch
200 g de farine
env. 2 dl de lait tiède

Huile à frire

Crème à la vanille:
3.5 dl de lait
1 cc de maïzena
1-2 cs de sucre
2 jaunes d'?ufs
½ gousse de vanille fendue

Sucre glace pour saupoudrer

Préparation

1. Pour la pâte, battre les ?ufs avec le sel, le sucre et le kirsch. Ajouter la farine et autant de lait que nécessaire pour former une pâte souple et homogène. Laisser reposer à couvert durant 2-3 heures.

2. Pour la crème à la vanille, mélanger soigneusement dans une casserole le lait, la maïzena, le sucre et les jaunes d'?ufs. Ajouter la gousse de vanille. Chauffer tous les ingrédients en remuant constamment jusqu'à parfaite liaison sans faire bouillir. Laisser refroidir et enlever la gousse de vanille.

3. Chauffer 3 cm d'huile à 180 °C dans une friteuse ou une poêle. Mettre la pâte dans un entonnoir et la faire tomber dans l'huile en décrivant de fines spirales du centre de la poêle vers l'extérieur. Frire jusqu'à belle coloration dorée. Tourner à l'aide d'une écumoire et dorer l'autre face. Déposer les striflates sur du papier absorbant pour les dégraisser, puis saupoudrer de sucre glace.

4. Dresser sur des assiettes et accompagner de crème à la vanille.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 154 kcal, 6g Protéines, 5g Lipides, 21g Glucides.