

Boulettes de séré avec sucre à la cannelle



Meilleures que chez le boulanger: ces boulettes de séré frites, servies chaudes avec du sucre à la cannelle, laisseront les gourmands fondre sur place.

Lorsque les jours commencent à raccourcir, on peut se consoler avec un peu de confort food. Et à partir de novembre, la cannelle fait de toute façon partie des ingrédients dégustés au moins deux fois par semaine, non? C'est pourquoi nous avons généreusement roulé nos boulettes de séré dans le délicieux mélange sucre-cannelle. Si, contre toute attente, quelques-unes de ces boules sucrées devaient ne pas trouver preneur, elles peuvent simplement être mises au congélateur.

Petite astuce: préparez une grande quantité de sucre à la cannelle, il peut être utilisé pendant les mois d'hiver pour une portion de crêpes, du porridge ou du riz au lait.

Boulettes de séré

- 250 g de farine blanche
- 2 cc de poudre à lever
- 100 g de sucre
- 3 cc de sucre vanillé
- 1 prise de sel
- 250 g de séré maigre
- 2 œufs de taille moyenne
- 1 l d'huile à frire

Sucre à la cannelle

- 100 g de sucre
- 1 cc de cannelle

De plus

- Cuillère à glace
- Thermomètre de cuisine, en option

1. Mélangez la farine, la poudre à lever, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Dans un autre récipient, mélangez le séré et les œufs à l'aide d'un fouet.
3. Mélangez le sucre et la cannelle dans une assiette creuse et mettez-la de côté.

4. Ajoutez la masse de séré au mélange de farine et pétrissez brièvement le tout avec vos mains.
5. Chauffez l'huile à frire dans une petite casserole haute à 160 degrés. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisine, vous pouvez tremper un bâton de bois dans l'huile chaude – elle est assez chaude lorsque des bulles remontent sur son bord (si vous avez une friteuse, vous pouvez naturellement l'utiliser).
6. Utilisez la cuillère à glace pour extraire des portions du mélange et formez-les en boules aussi rondes que possible avec vos mains. Farinez légèrement vos mains pour éviter que la pâte ne colle.
7. Cuisez les boulettes dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. N'en mettez pas trop à la fois dans la casserole, car elles gonflent pendant la cuisson.
8. Retirez les boulettes de séré à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur du papier de ménage pour les égoutter.
9. Roulez les boulettes encore chaudes dans le mélange sucre-cannelle et servez-les de préférence encore chaudes.

Temps de préparation: 50 minutes

Carmelin Petite Arvine du Valais AOC



Robe jaune citron clair. Nez de pamplemousse rose, d'agrumes et de fruit de la passion. Equilibré en bouche, avec une agréable douceur fruitée. Finale minérale.

[Voir dans le weinshop](#)