

# les beignets

## « **Malakoff** »

### de Vinzel

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 600 g de Gruyère râpé
- 30 g de farine
- 2 œufs
- 1 gousse d'ail écrasée, Cayenne, muscade
- 1 filet de vin blanc et 1 filet de Kirsch
- 8 tranches de pain paysan découpées à l'emporte-pièce rond de 8-10 cm
- condiments au vinaigre
- huile pour frire

Mélangez le Gruyère, la farine, les œufs, l'ail, les épices et les alcools en une pâte lisse et compacte.

Tartinez les tranches de pain en formant un dôme et lissez-bien.

Plongez-les dans une friture à 180 °C et faites dorer.

Égouttez sur un papier puis servez avec des condiments au vinaigre.

---

Préparation  
30 min

Philip Wolfsteiner du restaurant  
« Au cœur de la côte » conseille de  
servir sur ces Malakoff un Vinzel pinot  
gris de Jean-Daniel Monachon ; ou bien  
servez un pinot gris d'Alsace.