

Bricelets de bénichon

de grand-maman [Mathilde Charrière](#)



1 l de crème aigre

1 l de vin blanc

1.2 kg de sucre

1.2 kg de farine

1 pincée de sel

1 verre à vin blanc de kirsch

Mis à part le kirsch que l'on rajoute juste avant de cuire, mélanger le tout et laisser reposer 1 à 2 heures, ou plus.

Vérifier la consistance de la pâte : quand on soulève la pâte avec le fouet, elle doit «faire le ruban» en retombant.

Cuire dans un fer à bricelets.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)