# Les merveilles

*Recette de Jean-Marc Ducrot*

Recette pour env. 40 pièces

6 blancs d'œuf
6 jaunes d'œuf
125 g de sucre
800 g de farine
0.5 dl de kirsch
1 dl de vin blanc
1.2 dl de crème entière
25 g de beurre ramolli
1 pincée de sel

## Préparation

Battre les blancs d'œuf en neige. Mélanger le reste des ingrédients et y rajouter les blancs. Pétrir des boules de pâte et laisser reposer au frais. Aplanir les boules de pâte au rouleau, puis les plonger 30 secondes dans de l'huile de colza chauffée à 180° en prenant soin de les retourner. Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre.