

Beignets



Ingrédients :

- 325g de farine
- 5g de levure de boulanger
- 1 œuf
- 70mL d'eau tiède
- 70mL de lait tiède
- 30mL d'huile
- 1 pincée de sel
- 30g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Dans un bol, émiettez la levure et ajoutez l'eau tiède. Fouettez jusqu'à obtenir de petites bulles puis réservez.

Dans un saladier, mettez la farine, le sel et les sucres puis creusez un puits. Ajoutez au centre le lait, les œufs, l'huile et la levure. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que les ingrédients soient amalgamés. Puis pétrissez à la main 2-3 min pour obtenir une boule élastique et souple. Rajoutez un peu de farine si nécessaire. Mettez la boule dans le saladier, couvrir de film alimentaire puis d'un torchon propre et laissez reposer 1H30 dans un endroit chaud.

Pour ma part, j'avoue... j'ai réalisé l'ensemble de ces étapes à la MAP (programme pâte seule) et cela a très bien marché.

Quand la pâte a bien monté, dégazez la doucement avec la paume de la main et l'étalez au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1cm.

Découpez des ronds de pâte avec un verre ou à emporte pièce d'environ 7cm de diamètre (moi j'ai réalisé des plus petits qui sont tout mignons). Posez-les sur une plaque de four et ouvrez-les d'un torchon propre. Laissez reposer 1H dans un endroit chaud.

Au bout de ce temps, les beignets ont bien gonflés, mettez l'huile à chauffé (il ne faut pas qu'elle soit trop chaude entre 170°C et 200°C). Mettez les beignets à frire deux par deux, quand la première face est dorée, faites cuire l'autre face. Egouttez-les sur du papier absorbant puis recouvrez-les de sucre !

J'ai en plus réalisé des beignets fourrés à la confiture et au Nutella. Pour cela, étalez la pâte sur une épaisseur de 0.5cm au lieu de 1cm. Puis, placez au centre d'un rond de pâte une cuillère de confiture ou de Nutella. Humidifiez le tour puis déposez un deuxième rond de pâte par dessus et appuyez légèrement pour bien souder les bords.

Confit Banane