

Beignets

Ingrédients :

- 5 œufs 55/60 ou 6 œufs 50/55 (voir calibre sur l'emballage)
 - 500 grammes de farine
 - 15 centilitres de crème fraîche
 - 5 centilitres de lait
 - 20 grammes de levure de boulanger
 - 1 sachet de sucre vanillé (et non vanilliné)
 - 20 grammes de sucre semoule
 - 1 cuillère à soupe d'huile
 - 5 grammes de sel fin (une petite pincée)
-

Matériel :

- un grand saladier ou un cul de poule
 - un rouleau à pâtisserie
 - quelques emporte-pièces et/ou une roulette cannelée
 - une bassine remplie d'huile de friture.
-

Préparation :

- | | | | |
|----------|--|----------|--|
| 1 | Faire doucir le lait et y incorporer la levure pour la délayer. | 5 | Après l'obtention d'un mélange homogène, ajouter un peu de farine et pétrir jusqu'à ce que le pâte se détache des parois du récipient. |
| 2 | Verser la farine dans le saladier. Casser les œufs, les ajouter à la farine avec la crème fraîche, le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel. | 6 | Laisser ensuite reposer 4 heures dans le saladier, la pâte recouverte d'un torchon. |
| 3 | Commencer à pétrir la pâte à l'aide des mains. | 7 | Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle atteigne une épaisseur légèrement inférieure à 1 centimètre, découper des formes géométriques à l'aide d'emporte-pièce, de la roulette cannelée et d'un couteau. |
| 4 | Incorporer le lait mélangé à la levure et continuer à pétrir à la main | | |
-

Cuisson :

Faire chauffer l'huile de friture et cuire les beignets... ..jusqu'à ce qu'ils dorent et flottent en surface. Les retourner à l'aide de l'écumoire pour une cuisson homogène. Les sortir de l'huile de friture, les égoutter, si besoin sur un papier absorbant et les saupoudrer de sucre en poudre.

Dégustation :

A consommer encore doux avec... ..gourmandise.
