



BEIGNET DE CARNAVAL

Des beignets de carnaval très faciles à réaliser en famille pour Mardi Gras.

Préparation : 15min

Repos : 1h

Cuisson : 10min

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES. POUR LE RESTE DE LA RECETTE

Farine de blé T55 : 500.0 g Beurre doux : 100.0 g
Oeuf(s) : 3.0 pièce(s) Crème fraîche épaisse : 20.0 g
Sucre en poudre : 30.0 g Sucre glace : 30.0 g
Huile de friture : 2.0 l Farine de blé T55 : 50.0 g

PRÉPARATION.

Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et la crème fraîche.
Ajouter le beurre ramolli et mélanger
à l'aide d'une cuillère.

Travailler l'ensemble à la main en ajoutant progressivement la farine,
jusqu'à obtenir une pâte qui ne
colle plus aux doigts. Réserver ensuite à température ambiante pendant
1 h.

Préchauffer l'huile de friture à 180 °C (th. 6).
Fariner le plan de travail, puis étaler la pâte sur 2 cm de largeur avec un
rouleau à pâtisserie. Découper
ensuite des losanges à l'aide d'un couteau et faire une fente au milieu de
chacun.

Plonger les beignets dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
Les égoutter ensuite sur du papier absorbant et les saupoudrer
de sucre glace.

L'ASTUCE DU CHEF.

Pour obtenir une belle coloration, cuisez vos beignets
par petites quantités.

