



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 Mn (hors brioche et garniture)

BEIGNET AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS:

Pâte à brioche

Sucre semoule

Confiture de Framboises

METHODE :

Les beignets font souvent état de leur capacité dans les vitrines de nos boulangers-pâtisseries, car ils sont appréciés de tous, et ce quel que soit l'âge de nos artères !

Il existe différentes sortes de pâte à beignet, mais je préconise d'utiliser de la pâte à brioche, car son fondant est sans pareil.

Lorsque votre pâte à brioche est terminée et prête à être mise en forme, pesez des morceaux de 50 à 60 g, puis formez des boules en faisant rouler chaque morceau avec la paume de votre main contre le plan de travail, en exerçant une légère pression sur cette boule de brioche afin de la serrer. Un petit conseil, pour cette opération, évitez de fariner votre plan de travail, sinon la brioche glissera et ne prendra pas la forme désirée.

Une fois formé, farinez légèrement chaque beignet, déposez-les sur un linge sec, puis laissez-les se développer à température ambiante pendant 2 H environ.

Faites chauffer l'huile de la friteuse à 170 / 180°C, et lorsque la température est atteinte, prenez délicatement chaque beignet, en vous aidant d'un triangle par exemple, puis plongez-les dans l'huile chaude, et faites-les dorer de chaque côté, d'un beau blond or.

Retirez les beignets du bain d'huile, déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile, et roulez chacun des beignets dans du sucre semoule.

Lorsqu'ils sont refroidis, il ne vous reste plus qu'à les garnir.

Pour cela, soit vous possédez une poche à douille, il vous suffit alors de percer un trou à l'aide d'un capuchon de stylo sur le côté du beignet, et de le faire remuer à l'intérieur pour percer les alvéoles et libérer la place pour la garniture. Garnissez avec une poche munie d'une douille unie moyenne.

Sinon, coupez le beignet en deux avec un couteau scie, et garnissez à l'aide d'une cuillère.

La garniture se fera avec de la confiture de Framboises, mais elle peut tout aussi bien se faire avec de la compote de pommes, ou une ganache chocolat.

C'est fini ! Il est fort probable qu'après la dégustation effectuée par les gourmands qui vous entourent, on vous demande de refaire des beignets très rapidement !