



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

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

BEIGNETS DE CARNAVAL « ANTILLAIS »

INGREDIENTS:

125 g de lait
125 g d'eau
75 g de beurre
125 g de farine
30 g de cassonade
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade
4 œufs
1 zeste de citron vert
3 cl de rhum
Sucre glace
Huile de tournesol ou d'arachide pour la friture

METHODE :

« Mardi-gras » est l'occasion pour toutes les régions de France de faire toutes sortes de beignets par tradition. Les beignets de carnaval « antillais » ne sont pas très difficiles à faire...alors n'hésitez pas à faire entrer avec gourmandise un peu de culture en provenance des Antilles !

Commencez par verser le lait et l'eau dans une casserole assez grande, puis ajoutez le beurre coupé en morceaux, la muscade, la cannelle, la cassonade et le zeste de citron vert.

Mettre sur un feu doux, et portez le tout à ébullition. Pesez votre farine et cassez les œufs dans un bol à part. Dès que le lait et les autres ingrédients donnent les premiers bouillons, retirez la casserole du feu. Versez la farine, et remuez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Pour le moment la pâte adhère encore à la casserole et à la cuillère, il faut la dessécher.

Portez à nouveau la casserole sur un feu doux, et remuez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois et à la cuillère. Une fois ce résultat obtenu, versez la pâte dans un récipient. Ajoutez alors les œufs graduellement, en trois fois minimum, et mélangez à chaque étape avec une cuillère en bois de telle manière que les œufs soient parfaitement incorporés. Pour terminer incorporez le rhum dans la pâte à beignets. Recouvrez votre récipient d'un torchon et laissez reposer la pâte pendant 30 mn environ.

Faites chauffer la friture, puis lorsque l'huile est chaude, faites des petites boules de pâte grosses comme des noix à l'aide d'une cuillère à café, et mettez-les au fur et à mesure dans l'huile.

Lorsque les beignets de carnaval sont dorés, égouttez-les puis déposez-les sur du papier absorbant. Pour terminer, saupoudrez-les de sucre glace et servez aussitôt.

Simple et délicieux, voilà une manière de fêter « Mardi Gras » qui ne manque pas de saveurs ! Il ne vous reste plus qu'à inviter quelques amis, ouvrir une bouteille de cidre et vous régaler...