

Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Sufganiyot - beignets juif



2h22 **10 min** **12 min** **2h** **1274**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le
beignet**

1 kg **Farine**
 15 cl **Lait demi-écrémé**
 160 g **Sucre semoule**
 10 g **Levure de
boulangier**
 10 g **Sel**
 8 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 3 c. à soupe **Rhum**
 160 g **Beurre**
 1 litre(s) **Huile pour
friture**
 100 g **Pâte à tartiner**
 100 g **Confiture de
framboises**

Étape 1

Préparation de la pâte à beignet

- 1 Mélanger de boulanger sèche avec la farine.
- 2 Ne pas mélanger la levure de boulanger sèche avec un liquide, comme on le ferait avec la levure fraîche pour ne pas l'activer.
- 3 Mélanger la farine et la levure avec un fouet.
- 4 Verser le mélange dans le bol d'un batteur. Ajouter le sucre et le sel.
- 5 Casser les œufs dans le bol. Ajouter le lait tiède et le rhum.
- 6 Le lait tiède va permettre à la levure de s'activer.
- 7 Pétrir la pâte à petite vitesse à l'aide du batteur muni de la feuille.
- 8 La pâte doit être élastique, souple et collante.
- 9 Couper le beurre mou en gros morceaux l'ajouter dans le bol du batteur.
- 10 Continuer à pétrir à petite vitesse.
- 11 Fleurer la pâte de farine.
- 12 Couvrir le bol avec un torchon et le mettre dans le four à 30 ° C pendant 30 minutes pour permettre à la pâte de lever.

Étape 2

Finition de la pâte à beignet

- 1 Sortir le bol contenant la pâte du four et retirer le torchon qui le recouvre. La pâte a doublé de volume.
- 2 Il est également possible de laisser lever la pâte lever à température ambiante pendant 1 heure.
- 3 Placez une feuille de papier cuisson sur une plaque. Fariner légèrement la feuille.
- 4 Saupoudrer la pâte de farine et former des boules de pâte de la taille d'une pomme.
- 5 Saupoudrez les boules de pâte avec de la farine.
- 6 Recouvrir les boules avec un torchon fariné et mettre la plaque de cuisson au four à 30 ° C pendant et laisser lever 1h30 à 2h.
- 7 Utiliser de l'eau très fraîche pour nettoyer le bol du batteur, la pâte se décollera plus facilement.

Étape 3

Friture des beignets

- 1 Chauffer l'huile à 180 ° C.
- 2 Sortir la pâte du four.
- 3 Placer les boules de pâte dans l'huile, côté lisse vers le bas. Cuire 1 minute de chaque côté.
- 4 Maintenir la pâte immergée dans l'huile chaude à l'aide d'une écumoire.
- 5 Retourner la boule de pâte avec l'écumoire pour cuire l'autre face.
- 6 Retirer le beignet de l'huile à l'aide de l'écumoire et le mettre sur une plaque recouverte de papier absorbant.
- 7 Laisser l'huile refroidir complètement avant de manipuler la casserole.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser les beignets refroidir une dizaine de minutes avant de les garnir. Faire un trou au centre de chaque beignet l'aide d'une douille ou avec le manche d'une cuillère.
- 2 Remplir une poche à douille avec la confiture de framboise.
- 3 A défaut de poche à douille, utiliser un sac de congélation coupé à une extrémité.
- 4 Remplir une deuxième poche à douille avec de la pâte à tartiner. Fourrer les beignets de pâte à tartiner et de confiture à la framboise.
- 5 Saupoudrer les beignets de sucre glace.