



Difficulté ★★★★

Beignets au sucre



10 beignets



30 min



20 min



3h

INGREDIENTS

400 g de farine
8 g de levure sèche boulangère
185 g de lait tiède
2 jaunes d'œufs
1 œuf
17 g d'huile de tournesol
35 g de beurre fondu
40 g de sucre
2 g de sel
1 càc d'arôme de vanille
Huile de friture pour la cuisson



INSTRUCTIONS

- Commence par délayer la levure dans le lait tiède et laisse reposer 10 minutes : Attention ton lait ne doit pas être chaud, juste tiède !
- Dans un bol, verse les 2 jaunes d'œufs, l'œuf entier, l'huile de tournesol, le sel, le beurre fondu, le sucre, l'arôme de vanille et mélange le tout à l'aide d'un fouet.
- Incorpore les trois quarts de la farine et fouette de nouveau.
- Ajoute le mélange lait/levure et mélange le tout à l'aide d'une maryse jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
- Incorpore la farine restante et travaille le tout à la maryse.
- Dépose la pâte à beignets sur un plan de travail fariné et pétris-la rapidement à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus.
- Forme une boule et dépose la pâte dans un grand bol légèrement fariné.
- Recouvre le bol d'un torchon ou de papier film sur lequel tu fais quelques trous et laisse pousser 1h30 à température ambiante.

- Quand ta pâte à bien gonflée, décuve-la sur ton plan de travail pour la dégazer : presse-la avec la paume de ta main pour l'étirer avant de la retourner sur elle-même, ta pâte gagnera progressivement en souplesse.
- Étale-la ensuite sur 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau.
- Découpe des disques à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre d'environ 9cm de diamètre.
- Dépose les disques sur une feuille de papier cuisson et couvre-les avec un torchon propre pour laisser de nouveau pousser à température ambiante 1h30.
- Quand tes beignets ont bien gonflés, plonge-les beignets dans l'huile bouillante (160-170°).
- Fais doré les deux faces de tes beignets (environ 2 min de chaque côté) et dépose-les sur du papier absorbant.
- Pour terminer, enrobe tes beignets dans du sucre !

CONSERVATION

Les beignets au sucre se conservent dans une boîte hermétique jusqu'à 2 jours à température ambiante ou jusqu'à une semaine au frais.