

BEIGNETS FOURRES

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 15 min
- **Temps de cuisson :** 30 min
- **Repos :** 2 heures 30 min
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 20 beignets environ

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 30 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 10 cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de levure boulanger
- 1 pincée de sel
- (zeste d'agrumes = facultatif)

Pour le levain

- 10 cl d'eau tiède
- 1 càs de farine
- 1 càs de sucre

Garniture

- Confiture de framboise ou autre, nutella, ...

Etapes de préparation

1. Délayez la levure dans 10 cl d'eau tiède. Ajoutez 1 cuil à soupe de farine et 1 cuil à soupe de sucre, mélangez, couvrez et laissez monter une vingtaine de minutes.
2. Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Creusez un puit au centre, versez-y le levain et incorporez petit à petit à la farine en ajoutant progressivement l'huile et les œufs battus
3. A ce moment-là, ajoutez des zestes d'agrumes si vous le souhaitez
4. Pétrir la pâte pendant environ 10 min ; elle doit devenir lisse et molle.
5. La mettre dans un récipient, couvrir d'un linge et laisser reposer 1h30 dans un endroit tiède ; elle va doubler de volume.
6. Etalez la pâte au rouleau sur environ 1,5 cm d'épaisseur. A l'aide d'un verre retourné, la découper en disques. Les couvrir d'un torchon et laissez lever encore 30 min dans un endroit tiède.
7. Faites chauffer de l'huile de friture. Y faire frire les beignets à feu moyen, en les espaçant suffisamment car ils vont gonfler, et en les retournant à mi-cuisson. Les retirer avec une écumoire au fur et à mesure de leur cuisson et les déposer sur du papier absorbant.
8. Après cuisson, les fourrer à l'aide d'une poche/seringue munie d'une douille longue et fine (spécial fourrage), avant de les sucrer.
9. Lorsque tous les beignets sont cuits, les rouler dans du sucre en poudre (ou sucre glace).
10. Vous pouvez évidemment varier le fourrage : Nutella, confiture, etc...

