

piroulie.canalblog.com



Ingrédients

- 500 g de farine
 - 2 gros oeufs
 - 1/2 verre de sucre
 - 2 sachets de sucre vanillé
 - 1/2 verre d'huile (10 cl)
 - 3/4 cube de levure (30 g)
 - 1/2 verre de lait ou d'eau (10 à 15 cl)
 - 1 grosse pincée de sel
- 1 pot de confiture ou de la crème pâtissière

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients et travailler la pâte au robot , en MAP (machine à pain) ou à la main : elle doit avoir la consistance d'une pâte à pain souple qui ne colle pas au doigts (au départ il est normal que la pâte soit collante :elle doit adhérer au paroi du bol ou de la cuve pour finir par s'en détacher)
- Laisser reposer la pâte environ 1 heure (ou utiliser la fonction pâte de votre MAP)
- Etaler la pâte sur votre plan de travail sur une épaisseur de 2 cm environ et découper des disques d'environ 6 à 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte piece ou d'un verre pour former environ 15 beignets
- Si vous voulez les fourrer à la confiture vous pouvez découper des ronds moins épais mettre 1 càc de confiture au milieu d'un rond et mettre un autre rond au dessus en soudant bien les cotés mais avec cette méthode les beignets s'ouvrent parfois à la cuisson
- Laisser à nouveau reposer (mon truc :mettre un petit morceau de pâte crue dans un verre d'eau à température ambiante quand la petite boule de pâte flotte sur l'eau la pâte est prête)
- Frire à feu moyen (attention si le feu est trop doux ils seront crus à l'intérieur et si il est trop fort ils vont bruler , je chauffe l'huile de la poêle à feu vif puis je baisse la température : sur ma plaque à induction je démarre à 7-8 puis je baisse à 5-6) l'idéal est de les faire en friteuse (avec la température conseillée pour les beignets sur certaines friteuses électrique) et de commencer par des beignets pas trop gros jusqu'à ce que vous maîtrisiez la cuisson
- Vous pouvez les fourrer à la confiture ou à la crème pâtissière une fois qu'il sont cuit en utilisant une seringue