

LES BEIGNETS DE CARNAVAL

Boules de Berlin :

Mélanger 1kg de farine T45, 20 gr de sel fin, 100 gr de sucre fin, 60 gr de levure de boulanger, 5 œufs et 350 gr de lait tiède.

Après bien avoir pétri la pâte ajouter 120 gr de beurre et mélanger jusqu'à décollement de la pâte.

Laisser reposer la pâte pendant 1h à 1h30 à température ambiante. Diviser et bouler les pâtons en les laissant reposer sur une toile ou un linge pendant 45min à 1h.

Cuisson à l'huile chaude 190°C . Préparer un sucre cannelle ou vanille selon ses préférences et poser les beignets chaud sur le sucre.

Il est possible fourrer les beignets avant ou après cuisson selon ce que l'on souhaite y insérer.

Avec cette même pâte il est possible de réaliser des beignets aux pommes en étalant un rectangle de pâte sur lequel on badigeonne du blanc d'œuf et l'on parseme des petits carrés de pommes et du sucre-cannelle. Rouler la pâte et découper des escargots de 100 gr environ. Cuire comme les autres beignets et glacer à chaud avec un mélange de sucre glace/ eau.

Beignets dressés : mettre à cuire dans une casserole $\frac{1}{4}$ de litre d'eau avec 125 gr de beurre, une pincée de sel et 30 gr de sucre. Préparer 250gr de farine T45 et verser dans la casserole. Sècher la pâte en remuant bien . Hors du feu ajouter un à un 6 œufs. Ajouter 500 gr de crème pâtissière et mélanger. Dresser sur du papier cuisson des petites rosaces à l'aide de la poche à douille. Congeler les beignets crus. Une fois saisi plonger les beignets dans l'huile chaude. Sucrer à chaud. Servis tièdes les beignets seront encore meilleurs.