

Beignet chocolat-noisette, sauce caramel au beurre salé

Recette pour 12 tapas

Description

Toujours réconfortant en période hivernale...

L'astuce du chef

Faites très attention lors de l'utilisation de la friteuse, ou d'une casserole en guise de friteuse, ne gardez pas les enfants dans la cuisine. Ils seront surtout contents de les manger.

Ingrédients

Beignet

- 400 Gr Farine
- 3 Gr Sel
- 30 Gr Sucre
- 7 Gr Levure sèche
- 190 Ml Lait
- 40 Gr Beurre fondu
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf

Caramel au beurre salé

- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

Ganache chocolat noisette

- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 100 Gr Chocolat gianduja
- 150 Gr Chocolat noir
- 35 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**

Beignets

Mettre tous les ingrédients dans le malaxeur, pétrir la pâte avec le crochet.

Laissez la pâte se reposer durant 30 minutes. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, gardez une épaisseur de 1 cm environ.

Il ne vous reste plus qu'à détailler les beignets à la forme souhaitée.

Laissez pousser 30 minutes à température ambiante.

Plongez les beignets dans la friteuse, les retourner pour colorer les deux faces du beignet.

Les égoutter, puis les saupoudrer de sucre.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, munie d'une douille fine, percez légèrement le beignet et le remplir de ganache.

Attention au dosage, il pourrait exploser dans vos mains.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Ajoutez la fleur de sel. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Ganache Choco-noisette

Portez à ébullition la crème, versez la crème bouillante dans un bol, sur le chocolat noir et le gianduja en morceaux. Laissez quelques secondes, le temps que la crème soit répartie partout. Mélangez avec un fouet délicatement, une fois le mélange bien lisse et homogène, laissez refroidir. Il ne vous restera qu'à fourrer les beignets de cette ganache choco-noisette, une fois refroidi, à la sortie de la friteuse.

Montage

Dans une vaisselle, déposez un beignet au choco-noisette, ajoutez la sauce caramel au beurre salé.

Bon appétit!