

Beignet passion, ananas caramélisé au rhum, sucre glace |

Recette pour 20 tapas



Description

Délicieux petits beignets avec un coeur de gel au fruit de la passion et accompagnés d'ananas confits au sucre brun et rhum.

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

- 200 Gr Farine
- 1 Gr Sel
- 10 Gr Sucre
- 3 Gr Levure sèche
- 50 Ml Eau
- 75 Ml Huile de canola
- 2 Unité(s) Oeuf

- Huile végétale

Gel fruit de la passion

- 300 Ml Pulpe de fruit de la passion
- 50 Gr Sucre
- 4 Gr Agar-agar

- Huile végétale

Ananas

- 500 Gr Ananas
- 50 Gr Cassonade
- 30 Ml Rhum brun

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Beignets

Commencez par mélanger la levure avec l'eau, puis ajoutez tous les ingrédients dans le malaxeur, sauf les œufs, pétrir la pâte avec le crochet.

Une fois un mélange homogène, incorporer les œufs un à un (technique similaire de la brioche)

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.

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

Égouttez les beignets sur du papier absorbant, puis les rouler dans le sucre.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, munie d'une douille fine, percez légèrement le beignet et remplissez-le de gel au fruit de la passion.

Attention au dosage, il pourrait exploser dans vos mains.

Gel de passion

Placez dans une petite casserole tout les ingrédients sauf le jus d'orange. Mélangez bien à l'aide d'un fouet, portez à ébullition durant une bonne minute, versez ensuite dans un bol et réservez le tout au réfrigérateur.

Une fois bien froid, placez le tout dans un plat haut et mixez avec un pied mélangeur. Assurez-vous d'obtenir un gel bien lisse et ajoutez de l'eau au besoin. Versez ensuite dans une poche à pâtisserie et réservez au réfrigérateur.

Ananas

Découpez l'ananas en cubes (brunoise).

Dans une poêle, faites caraméliser les ananas en les faisant revenir dans la poêle avec la cassonade et le rhum.

Montage

Dans de petits ramequins, commencez par mettre le confit d'ananas et déposez un beignet sur le dessus.

Bon appétit!