

Beignets aux fruits rouges, chantilly à la vanille |

Recette pour 12 tapas

Description

Beignet moelleux, accompagné de sa crème montée à la vanille

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 Pincée(s) Sel
- 10 Gr Sucre
- 3 Gr Levure sèche
- 50 Ml Eau
- 60 Gr Beurre fondu
- 10 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
- 2 Unité(s) Oeuf
- 120 Ml Confiture de framboise

Chantilly

- 175 Ml Crème 35% à fouetter
- 20 Gr Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

Préparation

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

Beignets

Mettre 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 au réfrigérateur 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.

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 confiture de framboise.

Attention au dosage, il pourrait exploser dans vos mains.

Chantilly

Dans un bol bien froid, versez la crème froide et le sucre, ajoutez la vanille liquide.

Fouettez le tout, de manière à épaissir la crème pour qu'elle forme des becs d'oiseau, la transférer dans une poche à pâtisserie avec une douille cannelée, puis réserver au frais avant de s'en servir.

Déposez une belle petite rosace sur chaque beignet.

Bon appétit!