

# Beignets de la Nouvelle Orléans, crème fouettée au Bourbon, poudre de pacanes caramélisées |

Recette pour 12 tapas

## Description

Voici un aller direct pour le quartier français de la Nouvelle Orléans.

## L'astuce du chef

Vous pouvez faire jusqu'à environ deux douzaines de beignets avec cette recette.

## Ingrédients

### Beignets

- 375 Ml Babeurre
- 125 Ml Lait
- 1 Unité(s) Oeuf
- 7 Gr Levure sèche
- 3 Cuil. à soupe Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Bicarbonate de soude
- 0.50 Cuil. à thé Sel
- 750 Gr Farine

### Crème fouettée au Bourbon

- 400 Ml Crème 35% à fouetter
- 4 Cuil. à soupe Sucre
- 2 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 30 Ml Bourbon

### Poudre de pacanes caramélisées

- 100 Gr Pacanes
- 40 Gr Sucre glacé

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Beignets

Dans une petite casserole, portez à ébullition le lait puis éteignez le feu.

Mélangez le lait, le babeurre, la levure et le sucre. Laissez reposer 10 minutes.

Préchauffez votre friteuse à 375°F.

Mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans le bol de votre batteur électrique. Versez le mix lait/babeurre/oeuf/sucre et mélangez pour 5 minutes. Une fois homogène, laissez reposer 1h ou jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Farinez votre comptoir, déposez dessus la pâte à beignet et farinez le dessus de la pâte. Étalez au rouleau la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 1/4".

Détaillez en carré et plongez vos morceaux de pâte dans l'huile de friture. Quand les beignets sont

bien dorés des deux côtés, sortez les de la friteuse et déposez les sur un papier absorbant.

### Crème fouettée au Bourbon

Dans un bol bien froid, versez votre crème (froide) et fouettez jusqu'à apparition de pics. Ajoutez le sucre, la cannelle et le Bourbon. Fouettez un peu plus pour bien homogénéiser le tout et réservez au frais (filmé) jusqu'à utilisation.

### Poudre de pacanes caramélisées

Dans une poêle à feu moyen, torréfiez les pacanes et ajoutez le sucre glace. Mélangez bien jusqu'à caramélisation et un bel enrobage.

Débarassez sur un papier parchemin et laissez refroidir.

Cassez en morceaux et mixer le tout dans un robot coupe jusqu'à obtention d'une poudre.

### Dressage

Déposez deux (ou trois) beignets dans une assiette avec une belle cuillerée de crème fouettée au Bourbon. Parsemez de la poudre de pacane sur la crème et saupoudrez le tout de sucre glace.

**Bon appétit!**