

Pogo farcis à la ganache au chocolat arômatisée à la Tequila Patron, sucre à la cannelle

Recette pour 12 tapas

Description

Beignets de maïs farcis avec une ganache arômatisée à la Tequila Patron, le tout saupoudré de sucre glace à la cannelle.

L'astuce du chef

Si vous le désirez, le chocolat noir peut être remplacé par du chocolat au lait pour un goût un petit peu plus sucré!

Ingrédients

Pâte à beignet

- 100 Gr Farine
- 50 Gr Polenta fine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 5 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 90 Ml Lait

Ganache

- 150 Ml Crème 35%
- 150 Gr Chocolat noir
- 10 Ml Tequila

Sucre à la cannelle

- 50 Gr Sucre glacé
- 5 Gr Cannelle

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **400 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Ganache

Mettez le chocolat dans un bol. Faites bouillir la crème et versez-la sur le chocolat. Attendez 30 secondes avant de commencer à mélanger la ganache à l'aide d'un fouet. Terminez en y ajoutant la tequila. Moulez la ganache dans des petits moules en silicone et mettez-les au congélateur 15 minutes. Une fois la ganache bien prise, plantez des pics à brochette dans chaque boule de ganache.

Pâte à beignet

Commencez par réunir et bien mélanger tous les ingrédients secs. Dans un autre bol, mélangez le lait et l'oeuf. Formez la pâte à l'aide d'un fouet en ne laissant aucun grumeau de farine. Laissez la pâte reposer 30 minutes.

Sucre à la cannelle

Mélangez dans un bol le sucre et la cannelle.

Cuisson des beignet

Trempez les boules de ganache dans la pâte à beignet à l'aide des pics à brochette et déposez-les directement dans la friteuse. Cuire 2-3 minutes jusqu'à obtenir une belle couleur sur la pâte. Saupoudrez avec le sucre à la cannelle et servez encore chaud.

Bon appétit!