



# BEIGNETS CHOUCHOUS

OnpartageSL





Bonsoir !

C'était l'anniversaire de mon petit dernier hier soir et je n'ai malheureusement pas encore eu le temps de faire son gâteau alors je me suis faite pardonner en lui préparant des beignets.

Recette délicieuse de Christophe Felder.

Bonne soirée !

### Ingrédients :

275 g de farine

20 g de sucre

5 g de sel

5 g de levure fraîche

70 g de jaune d'oeuf (j'ai mis un oeuf et un jaune)

40 g de beurre mou

13 cl de lait entier

### Préparation :

Dans le fond de la cuve du robot, émietter la levure et la recouvrir de lait.

Ajouter la farine pour recouvrir l'ensemble.

Ajouter le reste des ingrédients sauf le beurre.

Pétrir 5 mn et ajouter le beurre. Pétrir de nouveau 5 mn.

Placer en pousse 30 mn à température ambiante.

Dégazer la pâte et la placer au frais une heure.

La façonner en boules de 60 g. Laisser pousser 1h à 1h30.

Préparer l'huile de friture et la chauffer à 160°.

Mettre les beignets dans le bain de friture et cuire quelques minutes de chaque côté, rouler immédiatement dans le sucre.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)