

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

LES BEIGNETS DU PÂTISSIER SELON FELDER

Pour 6 personnes



Préparation : 30 min

Repos : 7h

Cuisson : 5 min

Ingrédients pâte :

- 250 g de farine
- 5 g de sel
- 25 g de sucre
- 15 g de levure de boulanger fraîche
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger
- 40 g de beurre mou

Ingrédients cuisson et finition :

- 1/2 litre d'huile neuve pour friture
- 100 g de sucre
- 1 cuillerée à café rase de cannelle en poudre

Préparation :

Dans un saladier, versez la farine puis creusez un puits, ajoutez le sel et le sucre puis la levure émiettée en évitant de la mettre en contact direct avec le sel. Versez les oeufs, le lait et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez le tout avec vos doigts jusqu'à incorporation totale. Ajoutez le beurre.

Mettez votre pâte sur un plan de travail puis commencez à la pétrir puis à la soulever et à la rabattre pendant une dizaine de minutes.

Façonnez la pâte en boule puis l'enveloppez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur pendant une nuit.

Le lendemain, sortez votre pâte puis l'étalez tout de suite à 4 mm d'épaisseur. Découpez la pâte en

rectangle de 4 cm sur 5 cm. Avec un petit couteau, faites une incision au milieu de chaque rectangle, passez-t un coin et tirez afin d'obtenir une forme originale (voir photos).



Déposez les beignets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et recouvrez les délicatement de film alimentaire (il ne faut pas serrer). Laissez lever 1h à température ambiante.

Dans un Tupperware, mélangez le sucre et la cannelle. Laissez de côté.

Faites chauffer l'huile à 160-180°.

Mettez les beignets dans l'huile par séries de quatre pour maîtriser la cuisson, faites-les frire des deux côtés. Retirez-les et déposez-les sur du papier absorbant.

Laissez les beignets tiédir juste un petit moment le temps qu'une autre série cuise, puis les disposer par quatre ou cinq dans le Tupperware, fermez la boîte puis secouer le tout. C'est une méthode très rapide et enrobage total garantis.

www.paprikas.fr