

## Croustillons



**Pour environ 25 croustillons**

**Préparation : 10 minutes**

**Repos : 1h30 à 2h**

**Cuisson : 50 minutes**

- 250 g de farine
- 1 œuf (gros calibre)
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 8 cl de lait
- 10 cl de bière
- 3 g de sel (1 c à café rase)
- 10 g de sucre (1 c à soupe rase)
- 25 g de beurre
- Sucre
- Huile de friture (environ 1 l)

Diluez la levure dans le lait tiède. *Attention à ne pas dépasser 40° C pour le lait ce qui risquerait de supprimer l'effet de la levure.*

Faites fondre le beurre. Laissez refroidir.

Séparez le blanc du jaune d'œuf.

Dans un saladier, versez le lait/levure. Ajoutez la farine, le sel d'un côté et le sucre de l'autre. Ajoutez le jaune d'œuf et la bière. Mélangez à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois. *Le mélange est très épais et vous devrez prendre plutôt la cuillère en bois pour mélanger.* Versez le beurre fondu et mélangez maintenant avec la cuillère en bois.

Montez le blanc en neige.

Incorporez une partie du blanc d'œuf à l'aide de la spatule. Incorporez le reste du blanc d'œuf à l'aide du fouet. *Vous devez obtenir une pâte homogène un peu élastique.* Couvrez le saladier et laissez reposer 1h30 à 2 h. *Pour moi, le temps de levée était de 2 heures dans le four éteint à 30° C. La pâte doit au minimum doubler de volume.* A la fin de la levée, mélangez la pâte à l'aide d'une spatule pour dégazer la pâte.

**Cuisson** : Préparez deux assiettes creuses, l'une contenant un papier absorbant, l'autre contenant du sucre semoule. *Vous pourrez aussi les saupoudrer de sucre glace.*

Faites chauffer l'huile, dans une sauteuse à 170° C. *La température de votre huile ne doit pas être trop élevée au risque d'avoir des beignets trop dorés et peu cuits à l'intérieur.*

Prélevez des boules de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe. *Vous pouvez utiliser une cuillère à glace mais ne remplissez pas trop la cuillère pour éviter d'avoir des trop gros beignets.*

Plongez les portions de pâte dans l'huile chaude, 4 par 4. Laissez cuire 1 minute d'un côté et 1 minute de l'autre. Transvasez dans une assiette contenant du papier absorbant pour enlever l'excès de gras. Roulez aussitôt les beignets dans le sucre. Dégustez tièdes.