

Beignets Roulés aux pommes



Pour 12 beignets

Préparation : 20 minutes

Repos : 1h40 à 2h

Cuisson : 4 minutes (+ ou -) par beignets

Pâte briochée :

- 250 g de farine (type 45)
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 1 œuf (calibre moyen)
- 10 cl de lait
- 30 g de sucre
- 50 g de beurre à température ambiante
- 2 g de sel

Garniture :

- 1 belle pomme ou 2 petites
- 1 c à dessert de sucre vanillé
- 2 c à soupe de cassonade

Cuisson :

- Huile pour la cuisson

Finition :

- Sucre glace

Préparez la pâte briochée : Au robot : Mélangez la levure avec le lait tiédi. Dans le bol du robot, versez les 3/4 de la farine. Faites un puits et y ajouter le mélange lait/levure. Recouvrez avec la 1/4 restant de farine. Ajoutez le sucre, le sel et l'œuf battu. Pétrissez 5 minutes à vitesse moyenne. Incorporez le beurre et pétrissez de nouveau 5 minutes.

Au thermomix (doubler les portions) : Faites chauffer le lait avec la levure **2 minutes/37°/vitesse 2**. Ajoutez la farine, le sucre, le sel et l'œuf battu. Pétrissez **2 minutes/fonction pétrin**. Incorporez le beurre et pétrissez **5 minutes/fonction pétrin**.

Vous pouvez à ce stade, réserver la pâte au réfrigérateur si vous ne souhaitez pas l'utiliser en une seule fois. La levée se fera alors tranquillement. Je le fais régulièrement avec ma pâte à roussettes. Sinon, ramassez la pâte en boule et laissez pousser 1 heure voire plus en fonction de la température de votre pièce.

Préparez la garniture : Épluchez la pomme et coupez-la en fines tranches. Étalez la pâte en un rectangle sur un plan de travail bien fariné. Recouvrez avec les tranches de pommes. Saupoudrez de sucre vanillé et de cassonade. Enroulez la pâte. Coupez en tranches épaisses (environ 2 cm). Laissez lever les portions entre 30 et 40 minutes.

Cuisson : Faites chauffer l'huile jusqu'à atteindre 170° C. Plongez les portions de pâte dans l'huile chaude par 3 ou 4. Laissez cuire 2 minutes par face (+ ou -) en fonction de la température de votre huile. Dès la fin de la cuisson, placez les beignets sur un papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile. Saupoudrez de sucre glace. A déguster tièdes ou froids.