



### Ingrédients :

- 200 g de lait entier
- 2 sachets de levure Gourmandises Brioches
- 600 g de farine
- 10 g de sucre vanillé (Cook'in)
- 80 g de beurre
- 20 ml de rhum
- 120 g d'œufs entiers
- 80 g de sucre

Tiédifier le lait avec le sucre vanillé. Faire fondre le beurre au micro ondes. Dans le petit cul de poule, blanchir les œufs et le sucre.

Incorporer un peu de lait tiède et fouetter comme un sabayon.

Dans le bol du robot, mélanger la farine et la levure (fouet pétrin).

Incorporer le lait restant à la farine ainsi que le beurre fondu. Ajouter petit à petit le mélange œufs/sucre.

Pétrir environ 5 min, on obtient une pâte lisse ayant tout absorbé.

Filmer le bol et laisser lever pendant 20 min.

Rabattre sur la Roul'pat. Former un gros boudin. Confectionner des pâtons de 40 g et bouler.

Poser à écartement régulier et assez distant entre chaque.



Placer au four éteint avec un récipient rempli d'eau bouillante, laisser les pâtons doubler de volume.

Chauffer un bain de friture\*. Faire frire les 2 faces des beignets environ 2 min de chaque côté.

Égoutter sur du papier absorbant.

Lorsqu'ils sont complètement refroidis, saupoudrer de sucre glace ou de neige éternelle.



Selon les goûts, il est possible de les manger nature ou fourrer de confiture ou Nutella.



\***Astuce** : lorsque des petites bulles remontent le long d'un cure-dent, l'huile est assez chaude.