

Merveilles (beignets de carnaval)



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 3/4 de verre d'eau
- Parfum au choix (armagnac, fleur d'oranger, rhum, vanille)
- 1 paquet de sucre vanillé et du sucre en poudre pour saupoudrer les beignets
- 1 l d'huile pour friture

Le petit +

Pour obtenir des beignets légers et bien gonflés, vous devez étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne transparente. Attention : l'huile de friture doit être chaude mais pas fumante car les beignets noirciraient et ne gonfleraient pas correctement.

Préparation

Dans un robot, mettre la farine, l'oeuf, le sel, le beurre en crème, l'eau et le parfum, faire tourner l'hélice jusqu'à ce que la pâte se décolle du robot et fasse une boule élastique mais non collante. Laisser reposer 1 heure.

Pour faire les beignets, prendre la valeur d'une noix de pâte et l'étaler finement avec un rouleau, la découper en triangles et mettre dans la friture au fur et à mesure de la découpe. Attention la cuisson est très rapide et on doit la surveiller constamment car ils doivent dorer mais pas noircir.

Au fur et à mesure de la cuisson, les mettre dans un saladier tapissé d'un papier absorbant, les saupoudrer avec du sucre. Ajouter ensuite le sucre vanillé.