

BEIGNETS AU THERMOMIX FLAGRANTS DÉLICES BY TAMBOUILLEFAMILY



Ingrédients :

500 g de farine

1 pincée de sel

50 g de sucre

2 sachets de levure de boulangerie (= 30 g de levure fraîche en cube)

3 oeufs

150 g de lait

100 g de beurre

Tous les ingrédients doivent être de préférence à température ambiante.

Faites chauffer le lait avec la levure 2 min / 37° / fonction "mélanger"

Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et programmez 2 min / fonction pétrin.

Rajoutez si besoin 1 mn de pétrin supplémentaire, si le beurre n'est pas bien incorporé.

Laissez lever environ 30 à 40 min dans le bol jusqu'au soulèvement du gobelet puis prenez la pâte et étalez-la sur le plan de travail (environ 1 cm d'épaisseur).

A l'aide d'un verre ou d'un découpoir (environ 5-6 cm pour les petits beignets ou 8-9 cm pour les beignets de taille classique) découpez les beignets. Laissez lever à nouveau environ 20 min sous un torchon.

Après cette seconde levée, faites cuire l'huile de friture, soit dans une friteuse (160°C) ou alors comme moi, en mettant un fond d'huile de friture dans une casserole à fond épais (**cocotte en fonte pour moi**), une fois l'huile chaude, baissez légèrement le feu et déposez délicatement les beignets dans l'huile chaude, ça doit tout de suite gonfler (par 2 pour les grands, par 4-5 pour les petites), retournez les quand ils sont bien dorés, attention, ça va vite ! ... environ 1 à 2 mn pour les grands, 30 s à 1 mn pour les petits, retournez-les à l'aide d'une écumoire en métal. Déposez-les sur du papier absorbant, puis roulez-les dans un mélange de sucre et cannelle. C'est un vrai délice.