



Beignes farcis à la confiture de fraises



par **Chuck Hughes**

de **5 chefs dans ma cuisine**

Préparation
45 min

Cuisson
15 min

Repos
1 h 45 min

Rendement
18 beignes

Difficulté
Intermédiaire



INGRÉDIENTS

POUR LES BEIGNES

Levure - 11,25 ml (2 ¼ c. à thé)

Eau tiède - 30 ml (2 c. à soupe)

Sucre - 75 ml (⅓ tasse)

Extrait de vanille - 2,5 ml (½ c. à thé)

Zeste d'orange, finement râpé - 2,5 ml (½ c. à thé)

Jus d'orange - 30 ml (2 c. à soupe)

Jaunes d'œufs, gros - 2

Œuf, gros - 1

Lait entier, tiède - 125 ml (½ tasse)

Sel casher - 5 ml (1 c. à thé)

Farine tout usage non blanchie - 1 L (4 tasses)

Beurre non salé, coupé en cubes et ramolli - 90 ml (6 c. à soupe)

Sucre à glacer - Au goût, pour saupoudrer

POUR LA CONFITURE DE FRAISES

Fraises fraîches, coupées en 2 ou en 4 selon la grosseur - 1,5 l (6 tasses)

Sucre - 500 ml (2 tasses)

Sirop d'érable - 125 ml (½ tasse)

Gousse de vanille, coupée en 2 et les graines retirées - 1

Sel - Une pincée

CONTIENT :

Blé et triticale - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

PRÉPARATION

POUR LES BEIGNES

1. Dans la cuve du batteur sur socle, mélangez la levure avec l'eau tiède et 15 ml (1 c. à soupe) de sucre. Laissez reposer 5 minutes.
2. Ajoutez la vanille, le zeste et le jus d'orange, les jaunes d'œufs, l'œuf entier, le lait, le sel et le reste du sucre. Mélangez bien. Ajoutez ensuite 500 ml (2 tasses) de farine. Mélangez à basse vitesse à l'aide du crochet à pétrir environ 2 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez un morceau de beurre à la fois tout en continuant de mélanger. Incorporez le reste de la farine de façon progressive. Toute la quantité de farine ne sera peut-être pas nécessaire. Mélangez quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle. La pâte se détachera des parois de la cuve.
3. Déposez la pâte sur une surface farinée et pétrissez environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante. Ajoutez de la farine au besoin. Déposez la pâte dans un bol préalablement beurré. Couvrez d'un linge propre. Laissez gonfler dans un endroit tiède et humide environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.
4. Sur une surface farinée, abaissez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de 2 cm ($\frac{3}{4}$ po). Avec un emporte-pièce d'un diamètre de 6,5 cm (2 $\frac{1}{2}$ po), taillez des cercles de pâte. Il est possible de réutiliser les retailles de pâte. Déposez les cercles sur une plaque recouverte d'un papier parchemin. Couvrez d'un linge propre et laissez la pâte gonfler légèrement, de 40 à 50 minutes. Entre-temps, préparez la confiture de fraises (voir section).
5. Préchauffez l'huile de la friteuse à 180 °C (350 °F).
6. Faites frire quelques beignes à la fois jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les et déposez-les sur un papier absorbant. Laissez tiédir avant de les farcir.
7. Percez un trou dans chaque beigne. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie, farcissez les beignes avec la confiture de fraises (voir NOTE). Saupoudrez de sucre à glacer juste avant de servir.

POUR LA CONFITURE DE FRAISES

1. Déposez tous les ingrédients de la confiture de fraises dans une casserole. Portez à ébullition et laissez mijoter doucement 10 minutes. Réservez hors du feu et laissez tiédir.

2. Retirez la gousse de vanille et passez les fraises au mélangeur afin d'obtenir une confiture lisse. Réservez.

NOTE DE FIN

De préférence, utilisez une confiture de fraises maison, préparée en saison. Toutefois, si vous n'en avez pas sous la main, il est possible d'utiliser une bonne confiture de fraises du commerce.

La recette de beignes farcis à la confiture de fraises est tirée de cette émission de 5 chefs dans ma cuisine.

