

L'authentique recette de queues de Castor

Une tradition culinaire qui nous rend fiers d'être Canadiens !

Ma Fourchette

Imprimer



Crédit Photo: [Capture vidéo youtube](#)

Une bonne **queue de castor** ! Cette pâtisserie canadienne est faite de pâte frite et elle se nomme ainsi, car on étire la pâte afin de lui donner l'apparence d'une queue de castor.

Ce délicieux dessert existe depuis 1978, il a été créé par une chaîne de restaurant appelée **BeaverTails Canada inc.** en Ontario.

Trêve de faits historiques, passons aux choses sérieuses, la recette !

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse de lait tiède
- 1 c. à soupe levure sèche active (si vous voulez connaître les différences entre les formes de levures, cliquez [ici](#))
- 3 c. à soupe de cassonade
- 1. à thé d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 tasses de farine
- De l'huile végétale en quantité suffisante pour la friture
- Un mélange de cannelle moulue et de sucre pour la garniture
- Du nutella, des bananes, du caramel, etc. Toutes les garnitures qui vous font envie !

PRÉPARATION

- Mélanger la cassonade dans le lait tiède, puis saupoudrer la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle mousse.
- Verser le mélange de lait et de levure dans le bol du mélangeur et battre avec le crochet à pâte pendant quelques secondes.
- Ajouter la farine et mélanger pendant 5 minutes, la pâte doit être souple.
- Couvrir la pâte et laisser reposer pendant 1 heure.
- Couper la pâte afin que chaque morceau pèse entre 2 et 3 onces (entre 57 et 85 grammes).
- Faire des balles avec la pâte, puis, à l'aide d'un rouleau, étendre la pâte en une forme ovale.
- Chauffer une casserole d'huile à 375 °F et ajouter des pâtes (pas trop à la fois).
- Faire frire jusqu'à ce que la pâte soit d'un beau brun doré. Retourner et faire frire de l'autre côté.
- Placer les queues de castor sur du papier absorbant, puis saupoudrer le mélange de cannelle et de sucre alors qu'elles sont chaudes.
- Vous pouvez aussi étendre du caramel ou du nutella.

Un délice de chez nous !

Note : Si vous n'avez pas de mélangeur électrique sur pied, vous pouvez faire toutes ces étapes en pétrissant à la main!

Source: [foodasalt](#)