

# zeste

## Cronuts à l'érable

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **12 beignes** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **3 h 30 min**

Préparation **40 min**

Repos **150 min**

Cuisson **20 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

180 ml (3/4 tasse) de lait tiède

15 ml (1 c. à soupe) de levure active sèche

65 ml (1/4 tasse) de sucre granulé

2 oeufs battus

10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille pure

750 ml (3 tasses) de farine tout-usage

5 ml (1 c. à thé) de sel

315 ml (1 1/4 tasses) de beurre

85 ml (1/3 tasse) de farine tout-usage

Huile de canola pour la friture

### GLAÇAGE

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

### Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



Ensemble de  
couteaux avec  
affûteurs à lame

19.99 \$

Acheter



The Rock- Couteau de  
chef

9.99 \$ ~~16.99 \$~~

Acheter

### Préparation

- Mélanger le lait, la levure, le sucre, les œufs et la vanille dans un bol. Amalgamer les ingrédients à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter la farine et le sel.
- Transférer le tout sur un plan de travail préalablement enfariné et pétrir 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- Étaler en un rectangle de 12 X 18 pouces (1/4 pouce d'épaisseur). Réserver.
- Combiner le beurre et la farine et étaler le tout en un rectangle de 10 X 16 pouces. Centrer sur le rectangle de pâte.
- Disposer le rectangle de pâte et beurre à l'horizontale. Plier le tiers gauche de la pâte vers la droite jusqu'au 2/3 de la pâte. Plier le tiers droit sur le dessus du premier pli. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
- Retirer la pâte de pâte du réfrigérateur et fariner un plan de travail. S'assurer que l'ouverture large est devant vous. Étaler la pâte en un rectangle de 12 X 18 pouces. Plier le quart gauche de la pâte vers le centre. Plier le quart droit de la pâte vers le centre. Replier les deux parties sur elles-mêmes de manière à former un portefeuille. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.
- Fariner un plan de travail et déposer la pâte réfrigérée avec l'ouverture large devant vous. Étaler la pâte en un rectangle de 12 X 18 pouces. Plier le tiers gauche de la pâte vers la droite jusqu'au 2/3 de la pâte. Plier le tiers droit sur le dessus du premier pli. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 30 minutes.
- Retirer la pâte du réfrigérateur et déposer sur un plan de travail fariné, ouverture large devant. rouler en un rectangle de 12 X 18 pouces. Plier le quart gauche de la pâte vers le centre. Plier le quart droit de la pâte vers le centre. Replier les deux parties sur elles-mêmes de manière à former un portefeuille. Envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.
- Retirer la pâte du réfrigérateur et étaler en un rectangle de 11 X 16 pouces. Découper environ 12 beignes à l'aide d'un emporte-





Gant en silicone pour le four

14.99 \$

Acheter



Starfrit ProKeeper - Contenant pour le café

17.99 \$

Acheter

**11.** Réserver les beignes, les trous et les retailles sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier parchemin.

**12.** Chauffer l'huile à 375°F (190°C).

**13.** Frire quelques beignes à la fois et les retourner lorsqu'ils sont dorés d'un côté. Poursuivre la cuisson jusqu'à l'obtention de beignes dorés et gonflés. Retirer de l'huile et poursuivre la cuisson avec le restant des beignes, des trous et des retailles.

**14.** Déposer sur un papier absorbant à la sortie de l'huile.

**15.** Quand ils sont encore chauds, les plonger des deux côtés dans le sirop d'érable et les déposer sur une assiette pour qu'ils refroidissent un peu avant de les dévorer!

---

Découvrez les produits Starfrit

PUBLICITÉ

