

# zeste

## Beignes fourrés irrésistibles

par CAROLINE MCCANN

Quantité : **18 beignes** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **2 h 45 min**

Préparation **40 min**

Cuisson **25 min**

Repos **100 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### BEIGNES

20 g (3/4 oz) de levure fraîche du boulanger

155 ml (2/3 tasse) d'eau tiède

30 ml (2 c. à soupe) de sucre granulé

810 ml (3 1/4 tasses) de farine tout-usage

1 bonne pincée de sel

15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange

1 gros oeuf

45 ml (3 c. à soupe) d'huile végétale

#### CRÈME PÂTISSIÈRE

375 ml (1 1/2 tasses) de lait

2 jaunes d'oeufs

85 ml (1/3 tasse) de sucre granulé

45 ml (3 c. à soupe) de farine tout-usage

2 1/2 ml (1/2 c. à thé) d'essence de vanille pure

#### GLAÇAGE

250 ml (1 tasse) de sucre en poudre

15 ml (1 c. à soupe) d'eau

Colorant alimentaire au choix

#### GARNITURES OPTIONNELLES

### Préparation

1. Combiner la levure et l'eau tiède dans un bol avec 1 c. à soupe de sucre granulé. Laisser gonfler pendant 10 minutes à température ambiante.
2. Mélanger la farine, le sel, 1 c. à soupe de sucre et le zeste d'orange. Faire un puits au centre des ingrédients secs.
3. Ajouter l'oeuf, l'huile végétale et le mélange de levure.
4. Mélanger à la fourchette. Quand la farine a presque tout absorbé, transférer les liquides sur un plan de travail.
5. Pétrir la pâte pendant environ 6 minutes ou jusqu'à la formation d'une boule lisse et molle.
6. Mettre la boule de pâte dans un bol et couvrir d'un linge propre. Laisser gonfler dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 1 heure.
7. Pendant ce temps, faire la crème pâtissière. Chauffer le lait sans le faire bouillir.
8. Dans un bol, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la farine et l'essence de vanille.
9. Quand le lait est chaud, le verser sur les jaunes tout en fouettant rapidement pour éviter qu'ils ne coagulent.
10. Transférer le tout dans une casserole et amener à ébullition tout en fouettant. Quand le mélange bout, poursuivre la cuisson 1 minute. Retirer du feu et transférer dans un bol au réfrigérateur.
11. Le temps de gonflage terminé, abaisser le pâton de pâte en un rectangle d'une épaisseur de 1 pouce et faire des beignes d'environ 3 pouces avec un verre ou un emporte-pièce. Déposer les 18 beignes sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier parchemin et couvrir d'un linge propre. Laisser gonfler dans un endroit chaud sans courant d'air pendant 30 minutes.
12. Environ 5 minutes avant la fin du temps de gonflage, chauffer l'huile à 375°F (190°C).
13. Déposer délicatement 5 beignes dans l'huile chaude et cuire 2 minutes. Retourner et poursuivre la cuisson 1 minute 30 ou



375 ml (1 1/2 tasses) de confitures d'abricots

375 ml (1 1/2 tasses) de tartina de au pain d'épices

Huile de canola pour la friture

## Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



Coupe-spirales (4 lames)

25.99 \$

Acheter



The Rock Acier Inoxydable Poêle 24cm (9,5")

29.97 \$

Acheter

PUBLICITÉ



The Rock Céramique Poêle 26cm (10")

34.99 \$

Acheter



Gant en silicone 15" doublé de coton

14.99 \$

Acheter

Découvrez les produits Starfrit

