

Pâtes en frites (style QUEUES DE CASTOR ®)

- Une délicieuse recette de pâtes en frites (style QUEUES DE CASTOR ®)



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
2 MIN

TEMPS TOTAL
17 MIN

PORTIONS
10

Ingrédients :

pour les pâtes frites :

- 1/2 tasse (125 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de farine de blé entier
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau tiède
- 1/2 cuillère à thé (3 ml) de levure instantané
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- Une pincée de cannelle
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Huile végétale pour frire

Pour la garniture :

- Mélange de sucre, cassonade et cannelle
- Nutella ([Recette de Nutella maison](#))
- Beurre d'érable fondant ([Recette de beurre d'érable](#))

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.
2. Ajouter la farine, un petit peu à la fois, tout en mélangeant jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante.
3. Couvrir votre bol de Saran Wrap ou d'une serviette propre et mettre au réfrigérateur pendant 5 heures afin de faire gonfler la pâte.
4. Séparer la pâte en dix. Faites des boules et étiré afin de donner la forme typique!
5. Mettre environ 1 pouce (2,5 cm) d'huile dans le fond d'une poêle à frire et faire chauffer l'huile à environ 350 °F (175 °C).

6. Faites frire les pâtes en frites environ 30 à 60 secondes de chaque côté.

7. Garnir avec du Nutella, un mélange de cassonade et de cannelle ou du beurre d'érable...

Bon appétit !

“ *Préparez-vous ce classique délicieux typiquement de nous directement dans le confort de votre maison...
C'est chaleureux et réconfortant! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)