

TOP : 9 recettes pour cuisiner de succulents beignes



par ZESTE Mis à jour le 23 nov. 2020

Dessert traditionnel par excellence, les beignes font toujours fureur lors de soirées en famille. Que ce soit pour un évènement spécial, ou même simplement pour se gâter avec un dessert gourmand, cuisiner des beignes fait partie des classiques de bien des familles au Québec. Retrouvez dans cet article de délicieuses recettes de beignes maison, des astuces pour décorer ou apprêter des beignes du commerce et même un petit plus : une recette de churros!

1 Beignets à la confiture de framboise



Pour un délice aux fruits, apprenez à réaliser cette recette classique de pâtisserie : des beignets moelleux garnis de confiture de framboises! Une recette présentée par la pâtissière Anna Olson.

Voir la recette : [Beignets à la confiture de framboise](#)



2 Beignes dorés de grand-maman Jacqueline



Est-ce que votre grand-mère avait l'habitude de cuisiner des beignes à l'ancienne? Celle de [Caroline Mc Cann](#) en faisait une tradition. Voilà pourquoi la chef a décidé de reprendre sa recette et de vous offrir une partie de ses souvenirs d'enfance. Parfumés à la muscade et à la vanille, ces beignes sont tout simplement délectables. Une fois prêts, décorez-les selon vos envies avec un glaçage maison doré ou quelques bonbons.

Voir la recette : [Beignes dorés de grand-maman Jacqueline](#)

→ Durée totale : 37 min | Préparation : 25 min | Cuisson : 12 min

À LIRE ÉGALEMENT : [À chaque levure son usage](#)

3 Beignes fourrés irrésistibles



Vous vous lancez dans la production de beignes maison? Jetez un oeil à cette recette de beignes fourrés de [Caroline McCann](#). La chef qualifie ces beignes d'irrésistibles, car personne ne pourra y résister, littéralement. Une fois cuits, trempez un côté des beignes dans le glaçage, ajoutez la garniture de crème pâtissière au centre, puis décorez avec un glaçage d'une autre couleur. Vous pouvez même ajouter à l'intérieur de la tartinade chocolat-noisette ou une confiture de fruits faite maison.

Voir la recette : [Beignes fourrés irrésistibles](#)

→ Durée totale : 2 h 45 | Préparation : 40 min | Cuisson : 25 min | Repos : 1 h 40

4 Beignes sucrés



Une recette toute simple pour préparer les fameux beignes du temps des [Fêtes](#)! Toute la famille se réglera de cette recette traditionnelle.

Voir la recette : [Beignes sucrés](#)

→ Durée totale : 40 min | Préparation : 30 min | Cuisson : 10 min

5 Cronuts à l'érable





Aujourd'hui, laissez la culpabilité de côté et mangez l'un de ces savoureux beignes feuilletés à l'érable. Le truc pour bien les réussir est de s'assurer que la pâte soit vraiment très froide et l'huile très chaude pour ne pas qu'elle imbibe le beigne. Lorsqu'ils seront cuits et dorés, trempez les beignes dans du sirop d'érable pur et attendez qu'ils refroidissent légèrement avant de les dévorer. Faites de même avec les trous des beignes, aucun gaspillage ici!

Voir la recette : [Cronuts à l'érable](#)

→ Durée totale : 3 h 30 | Préparation : 40 min | Cuisson : 20 min | Repos : 2 h 30

6 Beignets de pommes à la cannelle



On le sait, le mariage des pommes et de la cannelle est un succès garanti dans un dessert. Redécouvrez cette combinaison gagnante en cuisinant ces savoureux beignets. Comme cette recette ne nécessite pas de temps de repos, vous pourrez déjà commencer à dévorer votre dessert seulement 35 minutes après avoir commencé à cuisiner! Accompagnez-les d'une boule de crème glacée à la vanille pour terminer le repas de la meilleure façon qui soit.

Voir la recette : [Beignets de pommes à la cannelle](#)



7 Beignets



Anna Olsen nous propose de savoureux beignets à partir d'une recette de pâte à choux. Vous pourrez facilement les préparer avec une poche à pâtisserie munie d'une grosse douille étoilée. Faites-vous plaisir avec ces petites douceurs sucrées qui fondent dans la bouche!

Voir la recette : [Beignets](#)

→ Durée totale : 32 min | Préparation : 20 min | Cuisson : 12 min

8 Personnalisez des beignes du commerce



Donnez une touche maison à des beignes du commerce avec cette recette de beignes frits dans du beurre et accompagnés de pêches caramélisées. Pour ce dessert, n'utilisez pas n'importe quelle sorte de beigne. La chef a fait plusieurs tests avant de trouver le beigne idéal qui n'absorbe pas trop d'huile tout en demeurant croustillant. Son choix s'est arrêté sur la roussette. Ici, on ne parle pas d'un dessert santé, loin de là, même si on l'accompagne de quartiers de pêche! Ne soyez pas chiches sur l'ajout du beurre ; plus on en met, meilleur sera le résultat!



→ Durée totale : 35 min | Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min

EN VIDÉO : [Comment décorer ses beignes selon la pâtissière Julie Turcotte?](#)

9 Le petit cousin : les churros!



Faites changement des traditionnels beignes de grand-maman et apportez de la nouveauté sur la table des desserts cette année en cuisinant des churros, cette pâtisserie typique d'Espagne. Le chef [Martin Juneau](#) vous partage sa recette facile, dont la pâte de base se prépare de la même façon qu'une pâte à choux. Accompagnez vos churros d'une sauce pimentée au chocolat et partagez ce dessert gourmand avec toute la famille!

Voir la recette : [Churros, sauce pimentée choco-tequila](#)

→ Durée totale : 2 h 15 | Préparation : 25 min | Cuisson : 20 min | Réfrigération : 1 h 30

→ Inscrivez-vous aux [infolettres Zeste](#) pour recevoir recettes, vidéos et conseils d'experts!

