

Timbits maison farcis à la confiture



par [Geneviève O'Gleam](#)
de [Savourer](#)

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation 30 min	Cuisson 7 min	Repos 1 h	Rendement 24 beignets	Difficulté Intermédiaire
-----------------------	------------------	--------------	--------------------------	-----------------------------



Tout frais, tout moelleux, ces trous de beignes ont tout pour vous rendre heureux!

INGRÉDIENTS

Lait - 80 ml (1/3 tasse)

Levure instantanée - 8 g ou 10 ml (2 c. à thé)

Beurre - 60 ml (1/4 tasse)

Cassonade - 60 ml (1/4 tasse)

Œuf - 1

Extrait de vanille - 15 ml (1 c. à soupe)

Farine tout usage - 425 ml (1 3/4 tasse)

Confiture de fraises ou de framboises (voir NOTES) - 80 ml (1/3 tasse)

Sirop d'érable - 15 ml (1 c. à soupe)

Eau - 15 ml (1 c. à soupe)

Sucre à glacer - 125 ml (1/2 tasse)

CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

PRÉPARATION

- 1.** Dans une tasse à mesurer allant au four à micro-ondes, chauffez le lait de 15 à 20 secondes ou jusqu'à ce qu'il soit tiède. Un liquide trop froid ou trop chaud nuira à l'efficacité de la levure. Incorporez la levure et laissez reposer 5 minutes.
- 2.** Dans un bol moyen allant au four à micro-ondes, chauffez le beurre de 30 à 45 secondes pour le faire fondre. Ajoutez la cassonade, l'œuf et la vanille. À l'aide d'une fourchette, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- 3.** Versez le mélange de lait et de levure dans le bol. Ajoutez la farine et mélangez à la fourchette. Terminez avec les mains pour former une boule.
- 4.** Sur une surface de travail propre, avec les mains farinées, pétrissez la pâte 5 minutes (voir NOTES). Au besoin, ajoutez un peu de farine pour éviter que la pâte ne colle sur le comptoir (voir NOTES).
- 5.** Remettez la boule de pâte dans le bol, couvrez d'un linge humide et laissez reposer 30 minutes à température ambiante (voir NOTES).
- 6.** Tapissez une plaque de cuisson de papier parchemin (ou d'une feuille de cuisson réutilisable).
- 7.** Coupez la boule de pâte en 24 parts égales, puis roulez chaque part entre les mains pour former de petites boules. Déposez-les sur la plaque de cuisson au fur et à mesure.
- 8.** Couvrez d'un linge humide et laissez reposer une deuxième fois 30 minutes à température ambiante.
- 9.** Préchauffez le four à 220 °C (425 °F). Placez la grille au centre du four. Faites cuire les beignets 6 ou 7 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Laissez tiédir.
- 10.** Lorsqu'ils sont bien refroidis, déposez la confiture dans une poche munie d'une petite douille (voir NOTES).
- 11.** À l'aide du manche d'une cuillère, faites un trou sur le côté de chaque beignet sans les transpercer complètement.
- 12.** Enfoncez l'extrémité de la douille dans le trou d'un beignet et pressez pour le farcir de confiture. Déposez-le dans une assiette et répétez avec les autres beignets.
- 13.** Dans un petit bol, mélangez le sirop d'érable et l'eau. Dans un bol moyen, déposez le sucre à glacer.
- 14.** Trempez un beignet dans le mélange de sirop d'érable (voir NOTES) et remettez-le sur la plaque. Répétez avec tous les beignets.
- 15.** Déposez ensuite un beignet à la fois dans le bol de sucre à glacer et mélangez pour bien l'enrober de sucre. Déposez-le dans un plat de service, puis répétez avec le reste des beignets.
- 16.** Servez.

NOTES DE FIN

Pour la confiture : Vous pouvez utiliser celle de fraises ou de framboises, les deux seront délicieuses dans cette recette. L'important est de choisir une confiture sans morceaux et sans pépins pour éviter de bloquer le trou de la poche à douille au moment de farcir les beignets.

Pour le pétrissage : En pétrissant la pâte environ 5 minutes, on permet au gluten de bien se développer. C'est ce qui permet d'obtenir une mie bien moelleuse et aérée.

Pour la farine : Évitez de mettre beaucoup de farine sur votre surface de travail, ajoutez-en une toute petite quantité au besoin, seulement si la pâte colle. Vous aurez ainsi des beignets plus moelleux.

Pour le premier repos : Si vous désirez congeler la moitié de la pâte à beigne pour les faire cuire plus tard, coupez la boule de pâte en deux à l'étape 5, avant le repos, et congelez une moitié. Lorsque vous voudrez préparer les beignets, faites décongeler la pâte toute une nuit au réfrigérateur et poursuivez la recette à l'étape 6. Au besoin, prolongez la cuisson des beignets au four de 1 à 2 minutes, puisque la pâte décongelée sera plus froide qu'une pâte fraîchement préparée.

Pour la poche à douille : Si vous n'en avez pas, vous pouvez récupérer vos sacs de lait et les utiliser pour farcir vos beignets. Vous n'avez qu'à couper le haut du sac pour l'ouvrir et bien le nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse. Une fois propre et sec, il ne vous reste qu'à ajouter la confiture et à couper un petit coin au bas du sac pour l'utiliser comme une poche à douille.

Pour le trempage : Faites cette étape au moment de servir pour éviter que le sucre en poudre ne se dissolve et que les beignets deviennent humides.

CONSERVATION

Cette recette est meilleure préparée à la dernière minute, mais la pâte crue se conserve 1 mois au congélateur.

LES VALEURS NUTRITIVES DE CETTE RECETTE ONT ÉTÉ CALCULÉES POUR 3 BEIGNETS

VALEURS NUTRITIVES

