


Beignets fourrés à la confiture

Pas de Mardi-Gras sans une fournée de beignets fourrés à la confiture (appelés également boules de Berlin) !

environ 14 - 16 pièces

 difficile

 up to 60 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 écumoire

Pour la pâte:

125 ml de lait

100 gr. de beurre (ou de margarine)

500 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure de

Boulangerie Dr.Oetker

30 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé
Dr.Oetker

3 gouttes d' arômes de rhum

1 gr. de sel

2 oeufs

1 jaune d'oeuf

Pour la garniture:

1 pot à confiture ou gelée de
votre choix (env. 300g)

- 1 Préparation de la pâte :**
Dans un récipient, faites chauffer le lait et faites-y fondre le beurre (ou la margarine).
- 2** Dans un 2nd récipient, mélanger la farine et la levure de boulangerie. Ajoutez tous les autres ingrédients, puis le mélange beurre-lait chaud et pétrissez au batteur électrique pendant env. 5 min., d'abord à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3** Couvrez et laissez reposer la pâte dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double visiblement de volume.
- 4** Saupoudrez la pâte de farine et pétrissez-la à la main. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm. Découpez 14 à 16 cercles de pâte d'env. 7 cm. de diam. ou formez des boules de pâte.
- 5** Saupoudrez 2 torchons de farine, placez-y les cercles de pâte, couvrez-les et laissez-les reposer jusqu'à ce qu'ils doublent visiblement de volume.

- 6 Faites chauffer l'huile dans une sauteuse ou faites chauffer votre friteuse à 175°C.
- 7 Plongez-y les cercles de pâte et faites les dorer de chaque côté. Une fois bien dorés, retirez-les à l'aide d'une écumoire et déposez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- 8 Passez la confiture au chinois. Placez la confiture dans une poche à douille à embout long. Fourrez chaque beignet par la partie latérale claire. Saupoudrez les beignets encore chauds de sucre puis laissez-le refroidir sur une grille.
- 9 **Astuces de glaçages et décors :**
Réalisez un glaçage au sucre : mélangez du sucre glace et de l'eau de manière à obtenir un glaçage épais.
- 10 Tamisez 150g de sucre glace. Mélangez-le à 3-4 c. à soupe de whisky jusqu'à obtention d'un glaçage épais. Recouvrez-les de ce glaçage.
- 11 Faites chauffer 2-3 c. à soupe de confiture de fruits rouges dans une petite casserole et au bain-marie. Tamisez 150g de sucre glace et mélangez-le à la confiture. Recouvrez les beignets de ce glaçage.
- 12 Après le glaçage, parsemez du décor de votre choix : vermicelles colorés, copeaux de chocolat, éclats de noisettes ou d'amandes, pralin, sucre perlé...

Conseils

- Vous pouvez également fourrer vos beignets avec la crème pâtissière Dr. Oetker.
- Pour vérifier si la température du bain de friture est suffisamment élevée, placez une cuillère en bois dans l'huile chaude : de petites bulles doivent se former tout autour.