

Beignets aux fruits rouges, coulis de fraises

Recette pour 4 personnes

Description

L'astuce du chef

Faites très attention lors de l'utilisation de la friteuse ou d'une casserole en guise de friteuse, ne gardez pas les enfants dans la cuisine. Ils seront surtout contents de les manger.

Ingrédients

Beignet

- 500 Gr Farine
- 3 Gr Sel
- 25 Gr Sucre
- 3 Gr Levure sèche
- 125 Ml Eau
- 150 Gr Beurre fondu
- 2 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 5 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Confiture de framboise

Coulis de fraise

- 1 Barquette(s) Fraise(s)
- 20 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 3 Cuil. à soupe Eau

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **425 F°**

Beignets

Mettre tous les ingrédients dans le malaxeur, sauf les œufs, pétrir la pâte avec le crochet.

Une fois un mélange homogène, incorporer les œufs un à un (technique similaire de la brioche)

Laissez la pâte se reposer au réfrigérateur durant 30 minutes. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, gardez une épaisseur de 1 cm environ.

Il ne vous reste plus qu'à détailler les beignets à la forme souhaitée.

Plongez les beignets dans la friteuse, les retourner pour colorer les deux faces du beignet.

Les égoutter, puis les saupoudrer de sucre.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, munie d'une douille fine, percez légèrement le beignet et le remplir de coulis de fraise.

Attention au dosage, il pourrait exploser dans vos mains.

Coulis de fraise

Dans un blender, versez les fraises (sans le pédoncule) avec le sucre et le jus de citron.

Mixez le tout, ajoutez l'eau au fur et à mesure, suivant l'épaisseur du coulis souhaitée.

Montage

Dans une vaisselle, déposez un beignet aux fruits rouges, ajoutez-y le coulis de fraise.

Bon appétit!