

Beignets au sucre de canne

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

2 min

Personnes

4-6

Ingédients

25cl d'eau
250 g de farine Le Moulin spéciale gâteau
75 g de beurre doux
1 pincée de sel
4 œufs
2 cuillères à soupe de sucre de canne
1 cc de cannelle en poudre
1 pincée de muscade moulue
le zeste d'1/2 citron vert
1 cc d'essence de vanille
10 cl de rhum vieux
1 litre d'huile pour le bain de friture

Préparation

Dans une casserole, versez l'eau et mettez-y le beurre, la cannelle, la muscade, la vanille, et le zeste de citron vert.

Laissez frémir 2 minutes pour concentrer les parfums.

Versez dans la casserole et en une fois, la farine à laquelle vous aurez préalablement ajouté le sel et le sucre de canne.

Mélangez énergiquement à la spatule.

Retirez la casserole du feu.

Hors du feu, ajoutez à la pâte les œufs un à un en mélangeant à chaque ajout à l'aide d'un fouet.

Incorporez enfin le rhum.

Couvrez la pâte d'un linge humide et laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Faites chauffer l'huile (160°C - 180°C environ).

A l'aide de deux petites cuillères, formez des petites boules de pâte puis versez-les dans l'huile chaude.

Lorsque les beignets sont bien dorés, égouttez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez de sucre à la cannelle et de zeste de citron vert.

Bon appétit !

Environ

1,50€
PAR PERSONNE

