Beignets de Mardi gras

Une recette *by* le Salon du Chocolat

Ingrédients - pour 7 personnes environ

- **Farine** : 250g
- **Sucre** : 75g
- **Oeufs :** 2
- **Lait** : 125 ml
- **Levure de boulanger** : 1 demi-sachet
- **Beurre ramolli** : 50g
- **Sucre glace**
- **1 pincée de sel**
- **1 c. à soupe d'eau d'oranger (facultatif)**
- **Zeste d'orange (facultatif)**

Étape 1 : Préparations

- Délayer la levure dans du lait tiède
- Ramollir le beurre

Étape 2 : La pâte à beignets

- Mélangez la farine, le sucre et sel dans un bol (ingrédients secs)
- Ajouter le zeste d'orange (facultatif)
- Ajouter les oeufs, bien mélanger
- Ajouter le beurre ramolli et le mélange lait/levure (ingrédients liquides)
- Incorporer l'eau de fleur d'oranger si vous souhaitez parfumer vos beignets

Étape 3 : Les beignets

- Travailler la pâte jusqu'à former une boule.
- Si possible laissez-la reposer pendant environ 2 heures et demie en la recouvrant de film alimentaire, pour la laisser gonfler.
- Une fois la pâte reposée, saupoudrez-la de farine, puis étirez-la sur un plan de travail avec un rouleau à pâtisser.
- Découpez les beignets de la forme que vous souhaitez : cercles entiers, forme « donut », losanges... À vous de choisir !
- Faites chauffer un bain d'huile à 180°C.
- Plongez-y les beignets pendant environ 1 minute par face (Un conseil : faites un essai pour juger du temps de friture et de la taille finale des beignets !) Les beignets doivent en ressortir dorés.
- Déposez les beignets frits sur du papier absorbant.
- Saupoudrez-les de sucre glace.

Bonne dégustation !