

## Doughnuts à la confiture de framboises

Pour une douzaine de doughnuts



200 g de farine  
50 g de beurre coupé en dés  
7 g de levure de boulanger fraîche, ou un demi-sachet de levure sèche  
1 œuf battu  
4 c. à s. de sucre en poudre  
10 cl de lait tiédi  
Huile de tournesol pour la friture  
4 c. à s. de confiture de framboises

Tamisez la farine et une pincée de sel dans un grand bol. Mélangez-y le beurre du bout des doigts. Ajoutez une cuillerée à soupe de sucre et creusez un puits au centre. Mélangez l'œuf battu et le lait tiède et versez-le dans le puits. Mélangez rapidement pour obtenir une boule de pâte souple.

Transférez cette boule sur le plan de travail légèrement fariné et pétrissez 8 mn jusqu'à ce qu'elle soit douce et ferme.

Graissez légèrement le bol et remettez la pâte à reposer sous un film plastique pendant une heure dans un endroit chaud, elle doit doubler de volume.

Divisez la pâte en 12 petites boules et formez de jolies boules. Placez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou de silicone, en les séparant bien. Recouvrez d'un film plastique huilé (sans le serrer) et laissez lever 45 mn pour qu'elles doublent de volume de nouveau.

Mettez à chauffer l'huile jusqu'à ce qu'un morceau de pain plongé dedans mette 30 secondes à brunir. Déposez délicatement les doughnuts dans l'huile avec une écumoire, par 2 ou 3. Faites frire 30 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits à l'intérieur.

Débarrassez sur du papier absorbant.

Pendant que les doughnuts sont encore chaud, remplissez une poche à douille de la confiture de framboises. Faites une petite incision sur le côté, introduisez la douille et remplissez les doughnuts d'une noix de confiture.

Saupoudrez de sucre glace ou d'un sucre aromatisé\*, servez chaud ou laissez refroidir.

Pour le sucre aromatisé, mélangez 100 g de sucre en poudre avec 1/2 c. à c. de noix de muscade fraîchement râpée, 1/4 de c. à c. de 4 épices, le zeste d'un citron râpé, le zeste d'une orange râpé, et les graines d'une gousse de vanille.