

# Beignets : la recette de Christophe Felder



## Ingrédients pour 6 gourmands affamés :

### *La pâte :*

- 500g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 50g de sucre
- 1/4 de cube de levure de boulanger fraîche (ou un sachet de levure type Briochin)
- 4 oeufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 80g de beurre mou

### *Cuisson et finition :*

- un bain de friture
- du sucre glace

## Préparation :

### *A la machine à pain :*

Casser les oeufs dans un bol, puis les battre à la fourchette avec le lait et l'eau de fleur d'oranger. Verser ce mélange dans la cuve de la MAP, puis émietter la levure fraîche dessus. Si vous utilisez de la levure sèche, il faudra verser le contenu du sachet à la fin, dans un coin de la cuve et sur la farine. Verser la farine dans la cuve, puis le sucre, le sel puis le beurre coupé en petits morceaux. Placer la cuve dans la machine à pain, puis lancer le programme pâte. Une fois le programme pâte terminé, sortir la pâte de la cuve puis la poser sur un plan de travail légèrement fariné. Dégazer, ramasser la pâte en boule, emballer la pâte dans du film alimentaire, puis placer au frais pour une nuit (6 heures minimum, je l'ai laissé 24h!).

*A la main :*

Verser la farine sur un plan de travail et creuser un puits au milieu. Ajouter le sel et le sucre d'un côté, la levure émiettée de l'autre. Verser les oeufs, le lait et la fleur d'oranger dans le creux du puits. Avec les doigts, ramener progressivement la farine et les autres ingrédients vers le milieu, et mélanger jusqu'à incorporation complète. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et travailler la pâte en la soulevant puis en la rabattant pendant une dizaine de minutes. Remettre la pâte en boule entre chaque rabat. Ramasser la pâte en boule, emballer la pâte dans du film alimentaire, puis placer au frais pour une nuit.

Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 4mm. Avec une roulette à beignets, couper des rectangles d'environ 4cmx5cm. Christophe Felder conseille de creuser un trou à l'aide d'un couteau au milieu de chaque rectangle, puis passer un coin et tirer pour obtenir une forme originale. Poser les beignets sur un plateau couvert de papier sulfurisé, en faisant attention de ne pas trop les serrer. Couvrir de film alimentaire puis laisser reposer une heure à température ambiante.

Chauffer un bain de friture à 160°C-180°C. Déposer délicatement chaque beignet en les retournant à mi-cuisson. J'utilise mon wok pour les cuissons à la friture, et je laisse les beignets égoutter sur la grille du wok avant de les déposer sur du papier absorbant. Saupoudrer les beignets encore tièdes de sucre glace.

Dans sa recette, Christophe Felder recommande de saupoudrer les beignets avec 200g de sucre semoule mélangé à 2 cuillères à café rases de cannelle.