

## *Beignets de Carnaval*

### *Ingrédients :*

- 500 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs entiers
- 1 cl d'huile
- $\frac{1}{2}$  paquet de levure de boulanger
- 50 g de beurre
- 25 cl de lait

### *Recette :*

- Diluer la levure avec une cuillère à soupe de lait tiède et une cuillère à soupe de sucre et laisser monter pendant une heure environ au chaud.
- Faire fondre le beurre avec le lait dans une casserole à feu doux (il ne faut plus que ce mélange soit chaud lors de la préparation de la pâte).
- Dans une grande bassine, mélanger 400 g de farine des 500 g, le sucre fin et la pincée de sel et disposer le tout en fontaine.
- Ajouter les œufs préalablement battus et l'huile en prenant peu de farine dans la bassine.
- Ajouter ensuite la levure qui a monté.
- Incorporer enfin le mélange beurre-lait tiède ou froid.
- Ajouter les 100 g de farine restants ou plus si cela ne suffit pas (il faut que la pâte forme une boule).
- Laisser ensuite reposer la pâte pendant 2 à 3 heures à proximité d'une source de chaleur pour qu'elle monte.

- Lorsque la pâte a bien monté, la travailler à nouveau et l'étaler sur le plan de travail fariné de façon à obtenir une couche d'environ 5 mm d'épaisseur.
- Découper de petites formes dans la pâte à l'aide d'une roulette dentée ou d'un verre pour les beignets ronds.
- Faire deux incisions au centre de chaque beignet avec la roulette afin qu'ils cuisent uniformément.
- Laisser monter les beignets pendant 1 à 2 heures avant de les cuire.

### Cuisson :

Dans une friteuse à petit feu (attendre que l'huile soit bien chaude avant de plonger les premiers beignets).

Surveiller attentivement car le temps de cuisson varie en fonction de la température de l'huile (compter 20-30 secondes par côté environ).

### Astuces :

- Après cuisson, déposer les beignets encore chauds sur un plat tapissé de papier absorbant et en même temps, les saupoudrer de sucre fin.
- Les beignets sont délicieux tièdes ou froids accompagnés d'une compote de pommes bien froide.