



Desserts

Donuts pascals glacés au Baileys

Pour 5 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de extrait de vanille
1/2 cuillère à café levure en poudre
180 grammes farine fermentante
60 grammes poudre de cacao
100 grammes de sucre fin
180 millilitres babeurre
huile de tournesol
œuf en chocolat
2 œufs
sel

Pour le glaçage

100 grammes de chocolat fondant (haché gros)
70 millilitres de crème entière
80 millilitres de Baileys

Pour le crunch

350 grammes de noisettes (rôties)
60 grammes de sucre fin
2 cuillères à soupe d'eau

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 190°C. Graissez une forme à donuts avec de l'huile. Mélangez la farine avec la poudre de cacao, le sucre, la levure et une pincée de sel. Dans un autre plat mixez le babeurre avec les oeufs, l'extrait de vanille et 2 cs d'huile. Versez cela dans le mélange de farine et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la pâte dans une poche à douille avec une douille ronde. Remplissez les formes à donuts aux 2/3. Enfournez 10 minutes. Laissez refroidir les donuts dans la forme durant 5 minutes puis laissez-les ensuite refroidir sur une grille.

Pour le glaçage portez la crème juste au point d'ébullition. Eteignez le feu et incorporez le chocolat. Ajoutez alors le Baileys et laissez refroidir un peu. Pour le croustillant portez à ébullition le sucre avec l'eau. Laissez ensuite cuire

à feu moyen environ 6 minutes jusqu'à ce que le mélange commence à caraméliser. Incorporez les noisettes et éteignez le feu. Versez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez refroidir et durcir complètement. Enfin hachez le crunch finement.

Trempez les donuts refroidis dans le glaçage au Baileys et redéposez-les sur la grille. Terminez par le crunch aux noisettes et un petit oeuf en chocolat.

Ustensiles de cuisine

Four

