



Desserts

## Beignets à la confiture

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

200 grammes confiture de framboises  
1/2 cuillère à café citron (de zeste)  
500 grammes de farine (+ extra)  
50 grammes de sucre (+ extra)  
60 grammes de beurre (doux)  
42 grammes de levure  
200 millilitres de lait  
1 œuf  
huile végétale  
pincer sel

### Méthode de préparation

Dissolvez la levure avec le sucre dans le lait tiède. Ajoutez ensuite la farine, l'œuf, le beurre doux, une pincée de sel et le zeste de citron et travaillez le tout pour obtenir une pâte ferme avec le pétrisseur du robot de cuisine. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache du bord du bol. Laissez lever la pâte couverte dans un endroit chaud pendant 1 heure.

Placez la boule de pâte sur un plan de travail saupoudré de farine, pétrissez-la bien encore une fois puis étalez-la sur une épaisseur d'environ 2 cm. Découpez des cercles d'environ 5 cm de Ø avec un emporte-pièce et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez les cercles de pâte lever encore une fois à couvert pendant environ 15 minutes. Chauffez suffisamment d'huile dans un poêlon et faites frire les cercles de pâte pendant 3 minutes des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez les beignets à l'aide d'une écumoire, placez-les sur du papier absorbant puis roulez-les dans le sucre.

Mettez la confiture de framboises dans une poche à douille et fourrez les beignets avec la confiture. Déposez les beignets dans un petit panier ou sur un plat puis servez. Bon appétit !

Conseil:

Délicieux aussi avec un fourrage de Nutella !

