

# zeste

## Beignets

par ANNA OLSON

Quantité : **24 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **32 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **12 min**



PUBLICITÉ

## Ingrédients

Huile végétale pour faire frire

[1 recette de pâte à chou](#)

Sucre glace pour saupoudrer

## Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



Couteaux à parer avec étui (4)

11.99 \$

Acheter



PRO Coupe-frites et cubes

29.99 \$

Acheter



The Rock Poêle 30cm (12")

34.99 \$

Acheter



Ensemble Moulin à Poivre et Salière

12.99 \$

Acheter

PUBLICITÉ

## Préparation

1. Verser environ 5 cm (2 po) d'huile dans une casserole, de manière à ce qu'elle n'en remplisse que le tiers. Faire chauffer l'huile à 350 °F (utiliser un thermomètre à bonbons ou à friteuse) ou utiliser une friteuse et suivre les directives du manufacturier.
2. Remplir de pâte à chou une poche en tissu (pas en plastique jetable) munie de la grosse douille étoilée. Faire des cercles de pâte sur des carrés de papier sulfurisé légèrement graissés et glisser les beignets dans l'huile avec prudence, pour éviter toute éclaboussure. Il est également possible de les déposer dans l'huile à l'aide d'une cuillère trouée.
3. Cuire dans l'huile pendant 5 minutes en les retournant au bout de 2 ½ minutes. Retirer les beignets avec une cuillère trouée et les déposer sur une plaque tapissée de papier absorbant pour qu'ils refroidissent un peu. Saupoudrer de sucre glace et servir.

## Nutrition

- Sans sésame
- Sans moutarde
- Sans fruits de mer
- Sans arachides
- Sans noix
- Sans poisson
- Sans soya



---

Découvrez les produits Starfrit

