

*Caty*

Beignes farcis à l'érable

PORTIONS

de 16 à 18 beignes

TEMPS DE PRÉPARATION

45 minutes

REPOS

1 heure 30 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

Ingrédients

- 2 litres (8 tasses) d'huile de canola
- 30 ml (2 c. à soupe) de flocons d'érable

Pour la pâte:

- 250 ml (1 tasse) de lait 2%
- 60 ml (1/4 de tasse) d'huile de canola
- 4 jaunes d'oeufs
- 750 ml (3 tasses) de farine
- 1 sachet de levure instantanée à levée rapide de 8 g
- 1 pincée de sel
- 45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable

Pour la crème pâtissière à l'érable:

- 3 oeufs
- 160 ml (2/3 de tasse) de sucre
- 80 ml (1/3 de tasse) de farine
- 500 ml (2 tasses) de lait 2%
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 160 ml (2/3 de tasse) de crème à fouetter 35%

Pour le glaçage:

- 250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
- 80 ml (1/3 de tasse) de sirop d'érable

Préparation

- 1 Dans un bol, fouetter le lait avec l'huile et les jaunes d'oeufs.
- 2 Dans le contenant du robot culinaire, déposer la farine, la levure, le sel et le sucre d'érable. Mélanger quelques secondes. Ajouter le mélange aux jaunes d'oeufs. Mélanger de 2 à 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 3 Sur une surface farinée, pétrir la pâte 2 minutes. Fariner un bol, puis y déposer la pâte. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 heure à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 4 Dans une casserole, fouetter 2 oeufs entiers avec 1 jaune d'oeuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation pâlisce. Ajouter la farine et remuer.
- 5 Dans un bol, chauffer le lait avec le sirop d'érable et la vanille au micro-ondes de 1 à 2 minutes.
- 6 Verser la préparation au lait dans la casserole. Porter à ébullition à feu moyen en fouettant.
- 7 Transférer la crème pâtissière dans un bol et laisser tiédir.
- 8 À l'aide du batteur électrique, fouetter la crème à fouetter à vitesse élevée jusqu'à l'obtention de pics fermes. Incorporer la crème fouettée à la crème pâtissière en pliant délicatement la préparation à l'aide d'une spatule. Réserver au frais.
- 9 Sur une surface farinée, abaisser la pâte à une épaisseur de 0,5 cm (1/4 de po). À l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm (3 po) de diamètre, tailler de 16 à 18 cercles dans la pâte.
- 10 Déposer les cercles de pâte sur une plaque de cuisson farinée et couvrir d'un linge. Laisser reposer de 30 à 40 minutes à température ambiante.
- 11 Dans une friteuse ou dans une grande casserole, chauffer l'huile de canola à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F) sur un thermomètre à cuisson. Faire frire quatre beignes à la fois 3 minutes. Égoutter sur du papier absorbant.
- 12 Dans un bol, mélanger les ingrédients du glaçage.
- 13 Remplir une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de crème pâtissière. À l'aide du manche d'une cuillère en bois, pratiquer un trou sur le côté de chaque beigne jusqu'au centre de ceux-ci. Farcir les beignes avec la crème pâtissière.
- 14 Glacer les beignes, puis les saupoudrer de flocons d'érable.