



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Beignes au sucre à l'ancienne

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 5 tasses de farine (environ)
- 1 cuillère à table de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/4 cuillère à thé de muscade râpée
- 3 oeufs
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 3 cuillères à table de beurre fondu
- 1 1/2 tasse de lait
- huile végétale pour friture
- 1/2 tasse de sucre blond de canne (facultatif)

Préparation	50 minutes
Cuisson	10 minutes
Portion(s)	36 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par beigne

Fibres	1 g
Sodium	80 mg
Sucres	23 g
Protéines	2 g
Calories	200
Total gras	11 g
Cholestérol	20 mg
Gras saturés	2 g

### PRÉPARATION

1. Dans un bol, tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et le sucre granulé jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Incorporer le beurre fondu et le lait. En battant à faible vitesse, incorporer graduellement les ingrédients secs jusqu'à ce que la pâte forme une boule molle, moins ferme que de la pâte à tarte (au besoin, ajouter jusqu'à 1 t/250 ml de farine). Réfrigérer pendant 30 minutes.

2. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la moitié de la pâte à environ 3/8 po (9 mm) d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce fariné d'environ 3 po (8 cm) de diamètre, découper des beignes dans l'abaisse, puis, à l'aide d'un petit emporte-pièce fariné d'environ 1/2 po (1 cm), découper des trous au centre de chaque beigne. Répéter ces opérations avec le reste de la pâte.

3. Dans une grande casserole ou une friteuse, chauffer de l'huile jusqu'à 365°F (185°C). À l'aide d'une écumoire, plonger les beignes, trois ou quatre à la fois, dans l'huile chaude et cuire de 30 secondes à 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer les beignes de la casserole et les déposer sur une assiette tapissée d'essuie-tout pour absorber le surplus d'huile. Cuire la pâte des trous de beignes de la même manière.

4. Si désiré, mettre le sucre blond dans un plat peu profond et passer les beignes encore chauds dans le sucre en les retournant pour bien les enrober. Mettre les beignes sur une grille et les laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les beignes à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique, en séparant chaque étage de papier ciré. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur. Réchauffer au four préchauffé à 350°F/180°C de 5 à 10 minutes s'ils sont à la température ambiante et de 15 à 20 minutes s'ils sont congelés.)

### **Le bon truc**

Pour façonner nos beignes en un seul geste, on peut se procurer un emporte-pièce à beigne dans les boutiques d'accessoires de cuisine. Sinon, on peut utiliser deux emporte-pièces ronds: un grand, du diamètre souhaité pour les beignes, et un petit pour faire les trous au milieu (on peut même utiliser un dé à coudre).

Si on souhaite faire provision de beignes, cette recette se double facilement: on n'a qu'à multiplier toutes les quantités par deux.