

750g

Queues de castor, beignets du carnaval de Québec



25min



Facile



Bon marché

Par Jackie

La recette de mes Queues de castor, le Beignet incontournable du carnaval de Québec qui a lieu en février, le plus grand carnaval d'hiver au monde, mais qui peut se savourer toute l'année.

Ingrédients

8 personnes

10 g de sucre en poudre ou sucre semoule	2 c. à s. d'huile
Farine	0,5 c. à c. de vanille
2 pincées de sel ou sel fin	20 cl d'eau tiède
Levure de boulanger fraîche	200 g de farine

Préparation

Préparation : **20min**Cuisson : **5min**Attente : **4h**

- 1 Mélangez tous les ingrédients ensemble dans un cul de poule ou saladier sauf la farine. (si vous utilisez de la levure déshydratée, diluez-la légèrement dans un peu d'eau tiède avant de l'ajouter à la farine. Avec ce type de levure je mets un peu de sucre et attends que le levain se forme avant de l'intégrer à la farine).

Ajoutez ensuite la farine par petites quantités jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux mains et se détache des parois du cul de poule.

Faites lever la pâte en la recouvrant d'un plastique de 4 à 5 heures ou toute la nuit.

2 Dégazez la pâte et séparez la en dix morceaux de la taille d'un gros oeuf et formez de petites boules et puis étirez-les pour obtenir la forme d'une queue de castor. Faites les cuire dans un bain de friture.

3 Les rouler ensuite dans du sucre aromatisé à la cannelle, ou du sucre et citron, mais le sirop d'érable est pas mal non plus. On pourra également napper les queues de castor de chocolat fondu avec des tranches de bananes
