

Beignets Nids d'abeille à la crème vanille

Pour 8 beignets

Pâte levée

150 g de farine

1 c. à c. de levure sèche

40 g de sucre

1 pincée de sel

30 g de beurre, froid, en morceaux

1,2 dl de lait

1 oeuf

1. Graisser la plaque à beignets, l'entreposer au frais.
2. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au beurre.
3. Mélanger le lait et l'oeuf. L'ajouter à la masse. Travailler la pâte avec une spatule en bois ou avec les crochets d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui fait des bulles.
4. Mettre la pâte dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø) et la dresser dans la plaque préparée. Lisser la surface. Laisser doubler de volume à couvert env. 1 h à température ambiante.

Topping à l'amande

10 g de beurre

20 g de miel d'acacia

40 g d'amandes effilées

1. Laisser fondre le beurre et le miel dans une casserole; retirer celle-ci du feu.
2. Ajouter les amandes, mélanger et répartir la masse sur la pâte.

Cuisson: env. 25 min tout en bas du four préchauffé à 180 °C. Sortir les beignets du four, les laisser refroidir sur une grille et les couper horizontalement en deux.



Crème pâtissière à la vanille

2 dl de lait

2 c. à s. de Maizena

½ paquet de sucre vanille

3 c. à s. de sucre

2 oeufs

3 feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide pendant env. 5 min et égouttées

1 dl de crème, montée en chantilly

1½ c. à s. de sucre glace à saupoudrer

1. Mélanger au fouet tous les ingrédients jusqu'aux oeufs; à chaleur moyenne, porter à ébullition, en remuant sans cesse. Dès que le mélange épaissit, retirer la casserole du feu. Continuer de remuer env. 2 min.
2. Ajouter la gélatine, mélanger et passer la crème encore chaude par un tamis dans un bol. Laisser refroidir à couvert dans un endroit réfrigéré (au moins 6 heures).
3. Avant de servir, ajouter délicatement la crème chantilly.
4. Mettre la crème dans une poche à douille cannellée (env. 12 mm de Ø) et la dresser dans les fonds de beignets. Mettre les chapeaux et saupoudrer de sucre glace. Servir immédiatement.

Conseil: Préparer la crème pâtissière la veille.