

Beignets à la crème au grué de cacao

Catégorie : Brioches & viennoiseries

Ingrédients

- 100g d'œufs
- 35g de bière
- 100g de crème liquide à 30% de matière grasse
- 300g de farine
- 50g de sucre semoule
- 5g de sucre cassonade
- 4g de sel
- 14g de levure fraîche
- 430g de lait entier
- 75g de grué de cacao (1)
- 85g de jaunes d'œufs
- 85g de sucre semoule
- 35g de maïzena
- 15g de grué de cacao (2)

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les sucres, le sel et la levure émiettée.
2. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache des parois du bol.
3. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur minimum 3 heures.
4. Après le repos, détaillez 10 morceaux, formez des boules et étalez-les.
5. Placez-les 30 minutes au réfrigérateur, puis faites-les pousser pendant 2 heures à température ambiante.
6. Ensuite faites chauffer l'huile de cuisson à 160/170°C et faites cuire les beignets environ 4 minutes de chaque côté.
7. Déposez-les sur du papier absorbant, puis roulez-les dans le sucre.
8. Laissez-les refroidir.
9. La crème au grué : de lait entier Environ 200 à de lait entier pour compléter de grué de cacao (1) de jaunes d'œufs de sucre semoule de maïzena de grué de cacao (2) Faites chauffer le lait avec le grué de cacao (1) puis filmez la casserole et laissez infuser pendant minimum 1h30.
10. Ensuite, faites à nouveau chauffer le mélange, puis filtrez-le, et compléter avec du lait pour obtenir à nouveau .
11. Faites chauffer le lait infusé.
12. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena, puis versez le lait dessus.
13. Reversez le tout dans la casserole, puis faites épaissir à feu moyen en fouettant sans arrêt.
14. Versez dans un récipient, filmez au contact et faites totalement refroidir au réfrigérateur.
15. Ensuite, ajoutez le grué de cacao (2).
16. Mettez la crème pâtissière dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 12mm.
17. Garnissez chaque beignet, puis régalez-vous !