

Merveilles (beignets du Sud-Ouest)

Bonjour à toutes et tous

Mes petits (plus trop petits d'après un d'ailleurs..) gourmands portent bien leur surnom, car il ne manquent pas une occasion de me suggérer des gourmandises. C'est carnaval dans leur école la semaine prochaine, donc vendredi soir ils ont demandé des **beignets**. Nouvellement dans le Gers, j'ai opté pour privilégier le beignet « local » et il m'a semblé que c'est la « Merveille », des beignets moelleux à la fleur d'oranger (Si des Gersois et proches peuvent me confirmer ou infirmer, je prends !).

Je n'ai pas réussi à trouver la recette « traditionnelle » mais celle que j'ai tenté (un croisement entre celle-ci + d'autres recettes dites « de grand mère » sur le net) semblait s'en rapprocher. La réalisation est ultra simple et facile. La seule difficulté étant une pâte un peu collante qui a eu besoin d'un peu plus de farine. Et à la dégustation, ces beignets portent bien leur nom : une petite merveille de moelleux et de saveurs. Tout le monde s'est régalé..

Bref, je vous partage donc la recette. Ce n'est peut être pas la pure traditionnelle mais elle est vraiment excellente. J'espère qu'elle vous permettra de régaler et vous régaler ! Bonne journée !



- MERVEILLES -
(BEIGNETS TRADITIONNELS)

Recette : Merveilles (beignets du Sud-Ouest)

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes (+30 min repos)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour environ 3 saladiers de beignets :

Pour la pâte à beignets :

- 1 à 1,1kg de farine (1)
- 5 œufs
- 200 g de sucre semoule
- 2 sachets de levure chimique
- 150 g de beurre ramolli
- 1 verre de lait (150ml)
- 75 ml de fleur d'oranger
- 1 bouchon de rhum (2)
- 1 pincée de sel

Pour la cuisson :

- huile de friture
- sucre glace

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Dans un grand saladier, mélangez la farine, levure, sucre et sel.

- Ajoutez la fleur d'oranger, le rhum, le beurre ramolli et le lait, puis mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Battez les œufs en omelette puis ajoutez les à la préparation. mélangez jusqu'à bien homogénéiser.
- Laissez reposer une bonne demi-heure (pour la diffusion des saveurs).

Étape 2 : Cuisson

- Faites chauffer votre huile jusqu'à frémissement
- Récupérez votre pâte, puis étalez jusqu'à une épaisseur de 0.5 cm (je vous conseille d'y aller par quart de pâte, sinon c'est compliqué.
- A l'aide d'une roulette ou d'un couteau, découpez des formes (losange, triangles, etc..à
- Plongez dans l'huile et faites cuire jusqu'à ce que cela dore (attention c'est rapide). N'hésitez pas à retourner sur l'autre
- Égouttez sur du papier absorbant
- Saupoudrez de sucre glace

Astuces :

- (1) Les recettes « tradi » utilisent plutôt 1 kg de farine. Avec des œufs « de supermarché », cela doit être suffisant, mais avec des œufs « bio fermier » (généralement plus gros), ces derniers la pâte est trop collante si on ne rajoute pas un peu de farine... Adaptez en fonction de votre appréciation
 - (2) Un pur « gerseois » utiliserais sans doute de l'armagnac
 - (3) Je n'aime pas faire de publicité, mais après test l'huile « frial » me semble la meilleure pour les beignets
-