

Beignets de Saint-Joseph (pâte à choux)



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation



Temps requis

env. 90 minutes



Difficulté

Moyen - Pour les amateurs



Dosage

500 grammes

Caractéristiques



Plat

Dessert - Beignets



Produit typiques

Œufs - 0 km



Adapté en

Hiver - Dessert de carnaval

INGRÉDIENTS

Beignets

- ☐ 2 dl d'eau
- ☐ 60 g de beurre
- ☐ 10 g de sucre glace
- ☐ 3 g de sel
- ☐ 120 g de farine blanche
- ☐ 150 g d'œufs entiers pasteurisés

PRÉPARATION

Beignets

1. Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sucre et le sel.
2. Retirer du feu, ajouter la farine et la travailler à l'aide d'une spatule plate.
3. Remettre la pâte sur le feu pour bien la sécher, en remuant vigoureusement, jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi de la casserole.
4. Retirer à nouveau du feu et laisser refroidir.
5. Incorporer les œufs un par un, en continuant à travailler la pâte énergiquement.

Cuisson (option 1)

1. Dresser les beignets à l'aide d'une poche à douille sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
2. Faire cuire les beignets dans un four préchauffé à 180 °C pendant env. 20 minutes et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes à 100 °C.

Cuisson (option 2)

1. Faire chauffer l'huile dans la friteuse à 160–170 °C.
2. À l'aide de deux cuillères, répartir les portions de pâte et créer les beignets.
3. Faire frire les beignets et les laisser quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Dressage

1. Sécher légèrement les beignets sur du papier absorbant et les poser sur un plat.
2. Saupoudrer de sucre glace.