

BEIGNETS AU CIDRE



Par

Gesine Prado

Dans

**Vermont et bons gâteaux
! [S.1]**

INGRÉDIENTS :


- 200 g de farine
- 1,5 c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de cannelle
- 1/4 c. à café de noix de muscade en poudre
- Le zeste d'1 citron
- 80 ml de concentré de cidre ou de cidre
- 60 ml de babeurre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de beurre doux à température ambiante
- 110 g de cassonade
- 100 g de sucre cristallisé
- 2 gros œufs à température ambiante
- POUR LE GLAÇAGE
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 c. à café de cannelle

RECETTE :

Pour une douzaine de beignets

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Vaporisez 4 plaques de 6 moules à donuts de spray de cuisson.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel, la cannelle, la noix de muscade et le zeste de citron. Fouettez bien pour bien répartir la levure et les épices dans le mélange.
4. Dans un verre doseur, mélangez le concentré de cidre, le babeurre et la vanille.
5. Dans le bol d'un robot culinaire, mélangez le beurre, la cassonade et le sucre cristallisé jusqu'à consistance crémeuse. Ajoutez les œufs, un à un. Incorporez 1/3 de la farine à vitesse lente puis la moitié du mélange au cidre. Continuez en alternant les deux et jusqu'à ce que la farine soit totalement incorporée.
6. Mettez la pâte dans une poche à douille et pochez la pâte dans 2 plaques de moules à donuts

PRÉPARATION :

 15 minutes

 35 minutes

 Moyen

en les remplissant au 3/4. Recouvrez les deux plaques de moules à donuts remplis de pâte d'une plaque autre plaque. Maintenez-les ensemble à l'aide de pinces en métal.

7. Enfournez 20 à 25 min en retirant les pinces 5 min avant la fin de cuisson. Si la plaque monte c'est que les beignets sont prêts. Sinon poursuivez la cuisson encore 5 min.
8. Faites fondre le beurre 5 min avant la fin de cuisson. Dans un bol mélangez le sucre et la cannelle
9. Démoulez les beignets encore chaud et badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau avant de les tremper dans le sucre à la cannelle.

+ pour obtenir du concentré de cidre, faites réduire de moitié une bouteille de cidre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux.