Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Beignets à la vanille

Ingrédients

Préparation

Beignets :
Même principe que la pâte à choux pour les profiteroles mais ajouter dans la pâte les zestes d'1 orange et 1 citron. Cuire de petites boules à la friteuse à 170°.

Crème vanille :
Porter 500 g de lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Blanchir 6 jaunes d'oeufs et 75 g de sucre et ajouter 25 g de maïzena. Bien mélanger.
Verser le lait bouillant sur le mélange et cuire 2 minutes à feu vif tout en fouettant. Débarrasser et laisser refroidir.

Finition :
Bien égoutter les beignets et les fourrer de crème vanille à l'aide d'une poche. Les rouler ensuite dans un mélange de sucre et de sucre glace. Déguster tiède.

Notes :