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

Beignets au chocolat, lait de vanille

Ingrédients

Ganache:, , 250 g de chocolat 53%, 100 g crème 40%, 100 g de beurre de ferme, , , , Pâte à beignets au chocolat:, , 500 g farine, 100 g sucre, 100 g poudre de cacao, 10 g sel, 500 g d'eau pétillante, 4 œufs, 100 g beurre fondu, 1 L d'huile d'arachide, , , Lait de vanille :, , 300 g de lait, 30 g de beurre, 2 gousses de vanille, 2 fèves de café, 30 g de sucre,

Préparation

Ganache:

Faire fondre le chocolat dans la crème et le beurre, puis le laisser refroidir.
A l'aide d'une poche à douille, créer des petits « rochers » de chocolat et les congeler.
Pâte à beignets au chocolat:
Mélanger toutes les ingrédients secs, mixer les œufs avec l'eau, puis mélanger le tout pour réaliser un pate homogène, en terminant avec le beurre fondu.
Laisser la pâte au frais pendant 1h avant cuisson.
Pour la cuisson, plonger les «rochers» de ganache dans la pâte à l'aide d'une fourchette, puis faire frire les beignets à 170° dans l'huile d'arachide.
Réserver les beignets au four
Éponger sur papier absorbant
Lait de vanille:
Mélanger les ingrédients, puis faire réduire au tiers.
Dresser les beignets à l'assiette et entourer d'un cordon de lait de vanille.

Notes :