



Recette sucrée

## Beignet fourré à la crème HP HC saveur chocolat

### Ingrédients : Pour 12 beignets

300g de farine, 40g de sucre, 2 œufs, 50g beurre, 10cl lait tiède, 1 sachet de levure boulangère (8g), 1 sachet de sucre vanillé (7,5g), 1 pincée de sel, 3 pots de crème HP HC Fontactiv saveur chocolat

+ huile de friture

### Préparation :

- Dans la cuve d'un robot, mélangez la farine avec la levure. Ajoutez le lait tiède et pétrissez 1 min. Incorporez les sucres, le sel et les œufs. Pétrissez 10 à 15 min jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuve. Ajoutez le beurre en dés en pétrissant jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Couvrez d'un torchon et laissez doubler de volume pendant 1h30.
- Sur un plan de travail fariné, dégazer la pâte puis formez une boule que vous aplatirez au rouleau à pâtisserie. Découpez 12 disques de 5 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce. Recouvrez-les d'un torchon et laissez-les doubler de volume.
- Faites chauffer un bain de friture et plongez-y les beignets en les retournant dès qu'ils sont dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et laissez tiédir.
- A travers une légère entaille sur le côté, fourrez les beignet avec une poche à douille remplie de crème HP HC Fontactiv saveur chocolat.



- Se décline délicieusement avec la crème saveur vanille
- 1 sachet de levure boulangère déshydratée = 20g de levure de boulanger fraîche

