

Chichis ou Beignets ???

Beignets ou Chichis :
(pour 10 beignets environ)

250g de farine
7,5 cl de lait fermier tiède (25° maxi)
12 gr de levure de boulanger (ou 1 sachet)
50g de beurre mou
2 œufs frais
25g de sucre
1 pincée de sel



Mélanger les ingrédients suivant la liste et pétrir jusqu'à obtenir un mélange homogène. Vous pouvez ajouter selon vos goûts du Rhum, de la vanille ou quelques gouttes de fleur d'oranger.

Couvrir d'un linge propre et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure. La pâte doit doubler de volume.

Fariner le plan de travail puis étaler la pâte à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur d'1 cm. Découper des disques de 8 cm à l'emporte pièce et laisser lever encore 1 H.

Chauffez l'huile, elle doit être très chaude.

Déposer délicatement à l'aide d'une l'écumoire un rond de pâte. Retourner quand la première face est bien dorée, et retirer dès que le beignet a une belle couleur dorée. Déposer dans une assiette recouverte de papier absorbant puis passer dans un plat rempli de sucre et saupoudrer généreusement.

A partir de ce moment, je vous laisse la liberté du fourrage : pour les plus pressés avec du Nutella ou du vrai chocolat à tartiner maison (recette sur le site), pour les autres une petite ganache maison, de la confiture maison, de la gelée de fruit, de la compote maison de pomme ou poire, du miel, du sirop d'érable, de la crème vanille, du caramel beurre salé et bien plus encore.....

Bonne dégustation.



Le petit plus :

Un Cerdon saura rehausser la saveur de beignets agrémentés de confiture de fruits rouges. Un Banuyls blanc ou un Coteaux du Layon pour les vins, feront parfaitement l'affaire notamment avec des beignets aux pommes. Le cidre accompagnera également ces beignets.

Vous pouvez aussi accompagner ces beignets ou chichis d'une « sauce » réduction de cidre : Porter 40 cl de cidre doux à ébullition. Ajouter 60 gr de cassonade, mélanger et laisser réduire à feu doux pendant environ une demi-heure en remuant de temps en temps.