

Bosch X Histoires de Cuisine Recette des beignets au cidre de pomme cuits au four

Portions: 6

Difficulté: Medium

Préparation: 35 min.

Cuisson: 10 min.

Repos: 5 min.

Ingrédients:

- 1/3 tasse de cidre de pomme
- 4 c. à soupe de beurre non salé
- 1/4 tasse d'huile végétale
- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de sucre brun
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 2/3 tasses de farine
- 1 pincée de sel
- 1 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 3/4 tasse de lait entier frais
- 1 1/2 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade moulue
- 1/8 cuillère à café de clous de girofle moulus
- 1/2 tasse de beurre non salé (fondu)



Utensiles:

Four, grand bol, batteur à main avec fouets, bol, fouet, moule à beignets, louche, grille métallique

Directions

1. Préchauffer le four à 220°C/425°F. Ajouter le beurre, l'huile végétale, le sucre et la cassonade dans le bol d'un batteur à main muni d'une palette et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, environ 5 min. Ajouter les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout. Ajouter l'extrait de vanille et bien mélanger
2. Mélanger la farine, le sel, la levure et les épices (cannelle, muscade et clous de girofle moulus) dans un autre bol. Ajouter la moitié du mélange de farine à la pâte et mélanger. Ajouter la moitié du lait à la pâte et mélanger. Répéter l'opération jusqu'à ce que le mélange de farine et le lait soient épuisés, puis ajouter le cidre de pomme et mélanger brièvement, juste pour combiner.
3. Déposer des cuillerées de pâte dans un moule à beignets graissé à l'aide d'une cuillère. Lisser le dessus des beignets, en laissant un espace d'environ 1,5 cm au sommet de chaque puits. Cuire au four pendant environ 10 minutes, puis laisser refroidir pendant au moins 5 minutes avant de renverser le moule et de faire sortir délicatement les beignets sur une grille de refroidissement.
4. Placer le beurre fondu dans un plat large mais peu profond, puis mélanger le reste du sucre et la cannelle moulue dans un autre plat large et peu profond. Tremper délicatement chaque beignet des deux côtés dans le beurre, puis dans le sucre à la cannelle pour l'enrober. Transférer à nouveau sur la grille de refroidissement et servir. Bonne dégustation !