

Beigne à l'érable

De Lynda Marmen



Photographie de Catherine Sylvain

Ingrédients pour 2 douzaines :

- 1 enveloppe de levure du commerce
- ½ tasse d'eau tiède
- 1 tasse de lait
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 c. à thé de sel
- ¾ tasse de sucre d'érable
- 1 tasse de farine
- 2 tasses de sirop d'érable

Garniture :

Décorer avec des produits de l'érable au choix (beurre, sucre, pépites ou tire d'érable, etc.)

Préparation :

1. Dans un bol, dissoudre la levure dans l'eau tiède, couvrir et laisser reposer 10 minutes.
2. Chauffer le lait jusqu'à ébullition et verser dans un grand bol. Y ajouter le beurre, le sel et le sucre d'érable mélanger jusqu'à dissolution. Incorporer à la levure.
3. Ajouter la moitié de la farine et mélanger au fouet. Tout en remuant, ajouter les œufs. Incorporer le reste de la farine peu à peu jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur les parois du bol.
4. Déposer la pâte sur une surface enfarinée et bien pétrir à la main en y ajoutant de la farine si la pâte est collante. Déposer dans un bol beurré et laisser lever jusqu'à ce que qu'elle soit au double de son volume initial, environ 1h15 min.
5. Pétrir à nouveau 1 minute et laisser gonfler 30 minutes.
6. Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à 1cm (1/2 pouce) d'épaisseur. Laisser lever 10 minutes.
7. Préchauffer l'huile d'une friteuse à 190 °C (375 °F). Découper les beignes selon les formes désirées et les plonger dans l'huile.
8. Entre-temps, dans un chaudron, chauffer le sirop d'érable jusqu'à ébullition. Lorsque les beignes sont bien dorées, les retirer de l'huile et les plonger immédiatement dans le sirop d'érable chaud. Pour un d'érable plus prononcé, laisser tremper 3 minutes. Déposer les beignes sur une grille pour les laisser refroidir. Garnir.