



BEIGNETS À LA CONFITURE DE FRAMBOISES

ACCOMPAGNÉS DES GRUMES «LES BULLES»

Une suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 20min
Temps de cuisson : 15min

Niveau : Facile
Budget : Bon marché

POUR 6 PERSONNES

- Farine de blé : 750g
- Levure de boulanger : 20g
- Beurre doux : 80g
- Œufs : 2
- Sucre en poudre : 40g
- Lait : 15cl
- Confiture de framboises
- Sel fin : 1 pincée
- Eau 15cl

Préparation

- Dans un saladier, mélanger la farine (700g), le sucre et une pincée de sel, puis y creuser un puit pour y verser le lait, l'eau, la levure et les œufs.
- Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Pétrir la pâte afin de la rendre plus souple, et y ajouter le beurre.
- Couvrir d'un linge propre et laisser lever 1 heure et demi à température ambiante.
- Sur un plan de travail légèrement fariné, y verser la pâte et l'aplatir avec la paume de la main. Puis l'étaler avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 centimètre environ.
- Découper des ronds avec un emporte pièce de 8 centimètres de diamètre, couvrir et laisser lever 30 minutes à 1 heure (bien couvrir d'un linge propre et légèrement humide).
- Dans de l'huile, faire frire les beignets des deux côtés, puis les égoutter sur des feuilles de papier absorbant.
- Avant de servir, saupoudrer de sucre glace, puis fourrer les beignets de confiture à l'aide d'une poche à pâtisserie.

Cette recette peut également être réalisée avec une confiture de fruits rouges.



Imprimé sur papier **PAPIC**, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

LES GRUMES «LES BULLES»

Nez gourmand et minéral, aux notes de noisettes fraîches et de pain toasté. Belle rondeur en bouche. Finale sur des bulles fondantes et crémeuses.

Pourquoi cette alliance ?

Son faible degré d'alcool et son petit côté sucré, réhausseront le parfum de la framboise en équilibrant sa légère acidité.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur **recettes.nicolas.com**