



[Téléchargez la fiche PDF](#)

BEIGNETS DE PLAGE SANS FRITURE



Voici l'été et vous voulez organiser un petit goûter sur la plage ? Vos enfants adorent les chichis, ces fameux beignets vendus à la criée sur les plages, mais vous préférez éviter car ils sont trop gras ? Roitelet vous propose la solution pour régaler vos enfants tout en leur proposant un goûter sain, des beignets ... sans friture !



[> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet* sur](#)

Temps de préparation : 20 min.

Temps de pause : 1h30.

Coût : € - Bon marché

INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

- 300 g de farine
- 12 g de levure fraîche ou 5 g de levure chimique
- 14 cl de lait entier
- 20 g de beurre
- 30 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 pincée de sel.

COMMENT PRÉPARER LA PÂTE À BEIGNETS

Dans une casserole, faites tiédir le lait en y ajoutant le sucre et 15 g de beurre. Lorsque le beurre et le sucre sont bien fondus, laissez légèrement refroidir.

Parallèlement, dans un saladier, mélangez la farine le sel et la levure. Confectionnez un petit puits au milieu afin d'y incorporer l'œuf et malaxez en ajoutant doucement le lait tiède. Pétrissez doucement 4 à 5 minutes afin d'obtenir une boule homogène et élastique.

Farinez le fond de votre saladier et couvrez avec un torchon. Laissez reposer à température ambiante une bonne heure.

COMMENT FORMER VOS BEIGNETS

Préchauffez votre four à 190°C (thermostat 6/7).

Sur votre plan de travail légèrement fariné, étalez délicatement votre pâte afin d'obtenir une feuille d'1,5 centimètre d'épaisseur. Puis munissez-vous de 2 emporte-pièces ronds : découpez vos beignets avec le grand emporte-pièce puis avec le plus petit faites un trou au centre.

Découpez votre brie Roitelet en petits cubes et parsemez l'ensemble de vos beignets avec le fromage. Déposez sur une plaque allant au four que vous aurez recouvert préalablement d'une feuille de papier cuisson. Laissez à nouveau reposer 30 minutes.

COMMENT CUIRE VOS BEIGNETS

Badigeonnez vos beignets avec un peu de lait et enfournez pour 9 à 10 minutes. Lorsque vos beignets sont bien dorés, sortez-les du four.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec le reste du beurre fondu et dégustez encore tièdes.

C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :

Il est possible de servir cette recette salée ou sucrée : s'il s'agit d'un apéritif, supprimez le sucre et ajoutez un peu de sel. Pour un goûter d'enfants, n'hésitez pas à poudrer vos beignets avec un peu de sucre glace.