



Beignet aux pommes addictif
La recette de Denis Gamard, chef de la Brasserie Rosie

Recette pour 10 beignets

Ingédients

- 800 gr de Farine T55
- 400 gr de lait entier
- 60 gr de sucre
- 80 gr de beurre doux
- 40 gr d'huile de pépin de raisin
- 4 jaunes d'œuf
- 2 œufs entiers
- 14 gr de levure
- 1/2 gousse de vanille

Pour le crémeux aux noisettes

- 150 gr de lait entier
- 30 gr de crème liquide 35%
- 4 jaunes d'œufs
- 100 gr de chocolat lait Jivara 40%
- 100 gr de noisettes mixées

Pour les noisettes caramélisées

- 50 gr de sucre
- 30 gr d'eau
- 150 gr de noisettes du Piémont

Pour la compote de pommes

- 600 gr de pomme

Les beignets

1. Tiédir le lait sur une casserole et y délayer la levure fraîche. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante.
Mélanger au batteur (ou à la force des bras) les œufs, les jaunes, l'huile, le beurre fondu froid, le sucre, le sel, la vanille et la farine.
2. Y ajouter le mélange lait et levure et pétrir pendant 5 minutes.
Rabattre la pâte puis réserver dans un bol filmé (et troué) pendant 2h à température ambiante. Dégazer et étaler la pâte au rouleau à pâtisserie, afin d'obtenir une épaisseur de 1,3cm.
3. Détailler avec un emporte-pièce ou avec un bol. Réserver chaque beignet sur un carré de papier sulfurisé. Laisser pousser 2h à température ambiante
4. Cuire dans une casserole remplie d'huile de tournesol à 180°C chaque face puis débarrasser sur papier absorbant.
5. Enrober de sucre abondamment.

Le crémeux aux noisettes

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie, en même temps faire chauffer à feu moyen le lait entier et la crème liquide.
2. Incorporer les œufs avec le chocolat et les noisettes mixées, puis bien mélanger les deux préparations dans la même casserole.
3. Laisser refroidir.

Noisettes caramélisées

1. Dans une casserole démarrer un caramel avec le sucre et l'eau, dès que le caramel se forme, jeter les noisettes préalablement toastées à la poêle.
2. Mélanger énergiquement pour ne pas laisser brûler le caramel et si besoin sortir la casserole du feu.
3. Une fois fini, laisser refroidir sur du papier sulfurisé. Lorsque les noisettes sont froides, concasser grossièrement.

Compote de pomme

1. Peler et épépiner les pommes, les couper en petits cubes puis les cuire dans une casserole avec un fond d'eau et un couvercle.
2. Quand les pommes sont fondantes, enlever le couvercle pour faire évaporer toute l'eau. Faire refroidir et stocker en poche à douille si possible.

Montage

1. Fourrer le beignet avec la compote de pomme à la poche à douille.
2. Tremper une cuillère dans le crémeux noisettes et la faire goûter sur une face du beignet, le faire autant que nécessaire en fonction de sa gourmandise.
3. Finir le dessert avec des noisettes caramélisées au-dessus du crémeux.