



Mini beignets au Nutella
Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Recette pour une douzaine de mini beignets

Ingrédients

- 150 g de farine
- 20 g de sucre semoule
- 3 g de sel fin
- 8 g de levure de boulanger
- 55 g de lait entier
- 1 œuf
- 50 g de beurre doux
- 20 g de sucre glace
- 60 g de Nutella

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure fraîche. Ajouter le lait et l'œuf battu.
2. Mélanger du bout des doigts. Pétrir vigoureusement pendant 5 minutes.
3. Ajouter le beurre en morceaux. Pétrir à nouveau avec un peu de farine si nécessaire. La pâte doit être bien lisse.
4. Poser sur un torchon propre la pâte dans un saladier. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
5. Dégazer la pâte en appuyant dessus avec la spatule. Mettre au frais pendant 1 heure.
6. Étaler la pâte à 5 mm d'épaisseur.
7. Détailler des disques avec un verre.

8. Laisser pousser à l'air libre pendant 30 minutes.
9. Faire frire à 170° C. Remuer avec une écumoire en métal.
10. Une fois bien doré, poser sur une feuille de papier absorbant.
11. Saupoudrer légèrement de sucre glace.
12. Garnir le cœur du beignet de Nutella.