

Bolas de berlim

Ingrédients (pour 15 beignets)

La crème :

- 3 jaunes d'œufs
- 70 g sucre en poudre
- 1 sachet sucre vanillé
- 30 g maïzena 25 cl lait chaud
- 25 g beurre
- Le zeste d'un citron (facultatif)

La pâte :

- 450 g farine T45
- 20 cl lait
- 20 g sucre 1 œuf
- 20 g levure boulangère fraîche
- 50 g beurre mou
- 7 g sel

De l'huile pour la friture

Préparation

1. Préparez la crème. Pour cela, mettez dans une casserole les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le sachet de sucre vanillé et mélangez un peu. Ajoutez la maïzena et mélangez de nouveau. Versez le lait petit à petit en fouettant le tout. Faites chauffer sur feu doux en fouettant jusqu'à que le mélange épaississe puis versez la crème dans un bol et filmez au contact. Réservez au frais minimum 3h.
2. Préparez la pâte. Dans votre robot, mettez la farine, le sucre, le lait, la levure boulangère, l'œuf et le sel et pétrissez à vitesse 1 pendant 3 à 5 minutes. La pâte doit être lisse. Ajoutez le beurre mou et pétrissez cette fois ci à vitesse 3 pendant 8 minutes. Décollez votre pâte des parois, formez une boule au centre puis couvrez à l'aide d'un torchon propre et laissez poser pendant 2h dans un endroit tempéré.

3. Au bout de 2h dégazez la pâte et versez-la sur un plan de travail fariné.
4. Formez 15 boules de 50g, déposez les sur du papier sulfurisé, recouvrez et laissez lever encore 1h
5. On passe à la cuisson. Faites chauffer l'huile de friture. Mettez les beignets et faites les frire des deux côtés. Retirez les et déposez-les sur du papier absorbant. Attention à bien surveiller la cuisson car c'est très rapide
6. Laissez vos beignets refroidir puis découpez-les en 2 jusqu'à la moitié. À l'aide d'une poche à douille garnissez-les de crème pâtissière et saupoudrez de sucre en poudre avant de déguster