

# *Beignets au chocolat*

## *Pour 12 beignets*

*40g de beurre mou*

*1 œuf*

*75ml de lait*

*75ml d'eau*

*350g de farine*

*20g de sucre*

*10g de levure fraîche*

## *Garniture*

*75g de chocolat noir*

*110g de crème liquide*

Mélangez la farine et le sucre, ajoutez le lait et l'eau, la levure émiettée et l'œuf, commencez à mélanger et quand la pâte commence à se former, incorporez le beurre. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène. Formez une boule et laissez-la reposer à température ambiante sous un torchon humide ou du film alimentaire pendant 1 h à 1h30, la pâte doit doubler de volume.

Aplatissez la pâte sur le plan de travail fariné avec la paume de la main, puis étalez-la au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 cm. À l'aide d'un emporte-pièce de 8cm de diamètre découpez les beignets puis laissez-les reposer 1 heure sous un torchon humide.

Plongez, en plusieurs fois, les beignets dans un bain de friture à 160°C et laissez-les cuire 8 à 10 minutes en les retournant à mi-cuisson en plusieurs fois. Laissez-les refroidir sur une assiette tapissée de papier absorbant.

Faites fondre le chocolat dans la crème (au micro-ondes c'est plus rapide) puis à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille seringue ou d'une douille lisse de petit diamètre (dans ce cas il faudra préalablement percer les beignets) garnissez les beignets de sauce au chocolat. Saupoudrez de sucre glace et le gouter est servit!!!