

Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

C'est la saison des carnivals et bien sûr des beignets! Cette année je vous en propose une version « bombe atomique de plaisir »! Voici la définition de cette recette pour laquelle nous devons remercier le Chef pâtissier Philippe Conticini. C'est effectivement un pur délice. Et cerise sur le gâteau je vous propose la vidéo de la réalisation de cette sublime gourmandise en fin d'article.

Le Chef publie régulièrement des tutoriels de ses recettes en live sur son compte Facebook. Si vous aimez pâtisser n'hésitez plus : rejoignez-le en cliquant **ici** pour découvrir d'autres tutoriels en vidéo avec The Chef.

Si vous désirez une recette plus classique régalez-vous avec les **Beignets de Carnaval** ou les **ganses de mon arrière grand mère**...Pour la recette cliquez **ici**.



Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:



Philippe Conticini en live

Ingrédients: pour environ une quinzaine de Beignets à la vanille de Philippe Conticini

Pour la crème pâtissière pour beignets :

- 325 g de lait demi écrémé
- 1 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs (115 gr)
- 35 g de sucre semoule
- 5 g de maïzena
- 5 g de farine type 55

- 20 g de beurre

Pour la pâte à beignet :

- 30 g de farine de riz (à défaut, de la féculé de pomme de terre)
- 15 g de féculé de pomme de terre
- 90 g de farine de blé (Type 45 si possible)
- 8 g de levure chimique
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile neutre
- 100 g d'eau minérale
- 2 blancs d'œufs
- 8 g de levure fraîche de boulanger

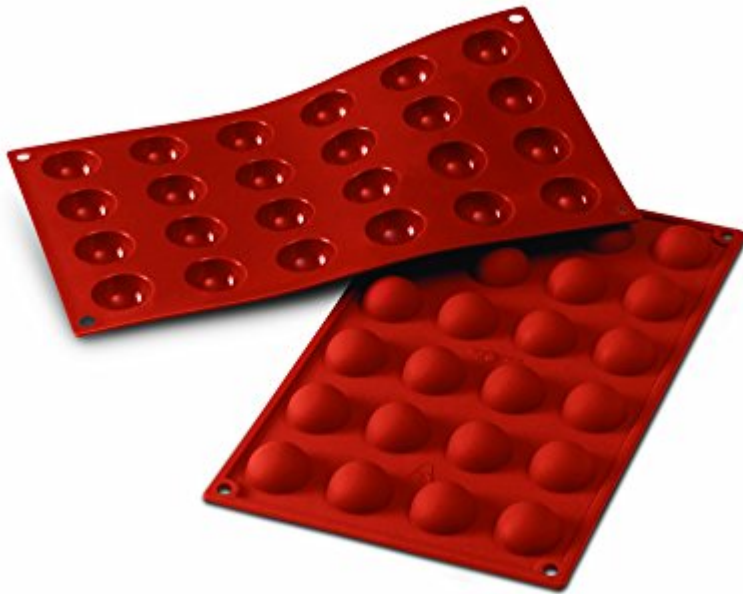
Matériel :

- un petit chalumeau de cuisine (facultatif: vos petits choux seront encore plus dorés...)
- des petites brochettes en bois d'une quinzaine de cm pour la présentation. Vous pouvez en trouver [ici](#):



hysagtek 400 en bois Bâtons de brochettes en bambou pour barbecue Fruits Chocolat Fontaine à fondue 15 cm

- moule demi sphère de 3 cm de diamètre. Vous pouvez en trouver [ici](#):



Silikomart 20.006.00.0060 SF006 Moule Forme Demi-Sphères 24 Cavités Silicone Terre Cuite

Préparation:

Pour la crème pâtissière

- Dans une casserole, portez le lait à frémissement avec la demi gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée, puis retirez aussitôt la casserole du feu. Laissez infuser le tout, hors du feu, pendant 15 mn à couvert.



Portez le lait à frémissement avec la demi

gousse de vanille

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier .



Dans un saladier fouettez les jaunes d'œufs, avec le sucre

- Ajoutez la farine et la féculé de maïs. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.



Mélangez bien

- Puis ajoutez **la moitié** du lait encore chaud (débarassé de la demi-gousse de vanille). Mélangez à nouveau, puis reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait. Cuisez en fouettant en permanence jusqu'à ce que la crème prenne.



Reversez le tout dans la casserole dans laquelle se trouve l'autre moitié du lait

- Quand la crème est cuite, ajoutez, **hors du feu**, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez intimement et fouettez énergiquement 30 secondes.



Ajoutez, hors du feu, le beurre froid coupé en morceaux, puis mélangez

Pour le moulage de la crème pâtissière

- A l'aide d'une poche à douille (à défaut, une cuillère à café) versez la crème encore chaude dans des moules demi sphères souples (2,5 cm de diamètre). Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères (comme je suis très très gourmande je n'ai pas pu m'empêcher d'insérer deux petites pistoles de chocolat

dans la moitié de mes demi sphères pour avoir une petite surprise gourmande à la dégustation). Recouvrez-les bien de crème et **lissez** la surface des moules remplies de crème à l'aide d'une palette en inox. Filmez puis placez le tout au congélateur pendant 2 heures. il est important de bien lisser la surface afin de faciliter l'assemblage des sphères (opération suivante).



Insérez des pistoles en chocolat dans la moitié des demi-sphères



Versez la crème encore chaude dans des formes de demi sphères

- Une fois congelées, démoulez les demi-sphères et superposez-les par deux, en appuyant bien pour qu'elles forment une boule. Lissez-les si besoin avec le pouce au niveau de la jointure pour qu'elles soient nettes. Pour

bien comprendre la technique regardez bien la vidéo du chef en fin d'article et surtout mettez des gants pour cette opération (à la fois pour une question d'hygiène mais aussi pour garder vos mains bien propres). Conservez-les filmées au congélateur le temps de préparer la pâte à beignet.



Assemblage des demi-sphères

Pour la pâte à beignet

- Dans un saladier, mélangez l'eau, les blancs d'œuf et l'huile d'arachide. Ajoutez les poudres (farine, levure chimique, levure de boulanger, sel et féculé), puis mélangez le tout intimement au fouet. On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple.



On obtient une pâte très blanche, assez épaisse, mais encore très souple

- Recouvrez le saladier avec un torchon, puis laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante, pendant 20 mn avant utilisation. Elle doit doubler de volume.



Laissez fermenter la pâte à beignet à température ambiante

Pour la cuisson des beignets à la vanille

- A l'aide d'une écumoire, trempez les boules de crème encore congelées dans la pâte à beignets, égouttez-les, puis plongez-les dans une casserole remplie d'huile à 180°, jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur blonde. Regardez bien la technique du chef sur la vidéo pour bien les enrober de pâte. A l'aide d'une écumoire retirez les beignets et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.



A l'aide d'une écumoire, retirez les beignets

- Coupez au ciseau les petites boursouflures formées aux extrémités. Puis roulez les beignets à chaud dans du sucre semoule. Si vous voulez, vous pouvez caraméliser les beignets à l'aide d'un chalumeau.



Passez les beignets dans du sucre semoule



Puis caramélisez les beignets au chalumeau

Piquez les beignets sur une brochette et servez-les avec un peu de chocolat fondu...A déguster sans attendre!



Beignets à la vanille de Philippe Conticini



Beignets à la vanille de Philippe Conticini (recette en vidéo)

Voici ce que cela donne: écoutez bien le petit bruit croquant...
Miam miam!

Et comme promis voici la vidéo de la recette présentée par le chef en personne!

Les beignets à la vanille en live ! #conticini #beignets

Publiée par Philippe Conticini sur Mercredi 8 juin 2016