

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

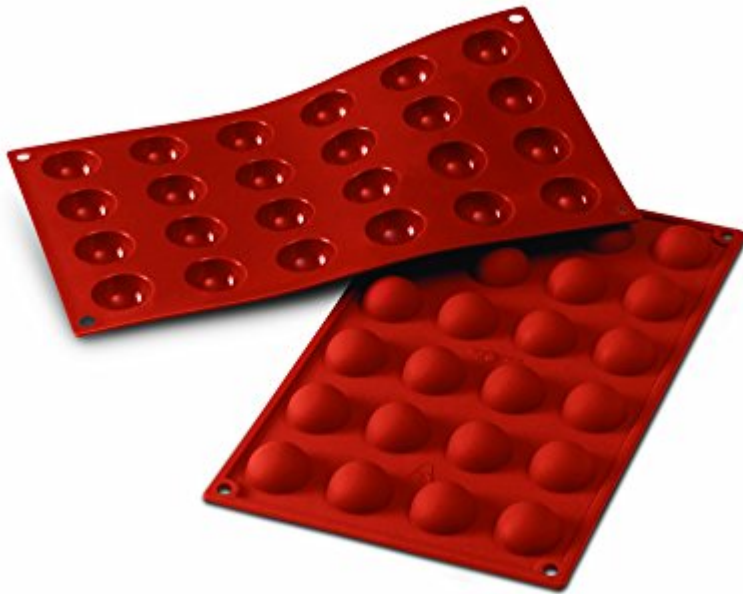
Matériel :

- 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

Beignets de carnaval (les ganses de mon arrière grand-mère)

Merveilles, ganses, oreillettes, bottereaux Nantais, castagnoles, bugnes lyonnaises, beignets, fantaisies...Quelle que soit la spécialité régionale c'est un dessert de carnaval préparé pour le régal des petits et des grands! A pâte soufflée, dense, légère, friable, il en existe presque une variété par région... Je partage avec vous cette recette familiale que je tiens de mon arrière grand-mère niçoise qui nous les préparait à chaque carnaval et que je dégustais avec bonheur en compagnie de mon cousin et mes cousines en regardant passer le corso fleuri à la fenêtre! Ils sont bien soufflés, extrêmement croquants et délicieusement gourmands...Un merveilleux souvenir d'enfance.



Beignets de carnaval Niçois (les ganses de mon arrière grand-mère)

Ingrédients: pour environ 40 beignets

- 250 g de farine tamisée
- 10 cl de lait
- 2 œufs entiers
- 30 g de beurre salé
- 30 g de sucre semoule
- un citron jaune
- 5 g de levure de boulanger (poudre en sachet)
- 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
- huile pour friture
- sucre glace à saupoudrer généreusement sur les beignets

Matériel

- une écumoire araignée. Très pratique pour réaliser des fritures, vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Générique Ecumoire araignée à friture de pour Beignets Ø 19 cm

Préparation

- Faites fondre le beurre.



Faites fondre le beurre

- Faites légèrement tiédir le lait et délayez-y la levure: attention le lait doit être à peine tiède.



Mélangez le lait avec la levure.

- Versez la farine tamisée dans un grand récipient. Zestez le citron sur la farine. Puis ajoutez le beurre fondu, les œufs légèrement battus, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, le lait avec la levure. Mélangez bien et pétrissez pendant environ 5 mn. Si vous avez un robot utilisez le crochet pour pétrir. La pâte a une consistance élastique un peu molle.



Mélangez bien et pétrissez pendant environ 5 mn

- Beurrez et farinez un cul de poule.



Beurrez et farinez un cul de poule

- Versez la pâte dans le cul de poule et recouvrez d'un torchon humide.



Versez la pâte dans le cul de poule

- Laissez reposer 2 h à température ambiante. La pâte doit avoir au moins doublé de volume.



La pâte doit avoir au moins doublé de volume

- Farinez votre plan de travail. Déposez la boule de pâte sur le plan de travail et étalez-la au rouleau finement (1 à 2 mm): soulevez régulièrement la pâte pour qu'elle n'adhère pas au plan de travail. Au besoin refarinez le plan de travail.



Étalez la pâte finement à l'aide d'une rouleau

- A l'aide d'un couteau ou d'une roulette à raviolis dessinez des losanges sur la pâte.



A l'aide d'un couteau ou d'une roulette à raviolis dessinez des losanges

- Faites chauffer votre huile. Puis réalisez un essai avec un petit morceau de pâte: quand ce dernier remonte assez rapidement à la surface, l'huile est à bonne température (180°). Plongez vos losanges de pâte dans l'huile: n'en mettez pas trop à la fois. ils ne doivent pas se chevaucher. Aidez-vous d'une écumoire araignée pour bien les maintenir dans l'huile (les beignets ont tendance à flotter car ils soufflent très vite) et retournez-les souvent.



Plongez vos losanges de pâte dans l'huile

- Quand les beignets sont bien dorés, sortez-les du bain de friture.



Quand les beignets sont bien dorés, sortez-les du bain de friture

- Déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez immédiatement et généreusement de sucre glace.



Déposez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez immédiatement de sucre glace.

- Présentez-les dans un joli plat.



Présentez-les dans un joli plat

Et voilà les magnifiques beignets de carnaval... Ils seront rapidement dévorés par vos petits gloutons gourmands!



Beignets de carnaval (les ganses de mon arrière grand-mère)



Beignets de carnaval (les ganses de mon arrière grand-mère)