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

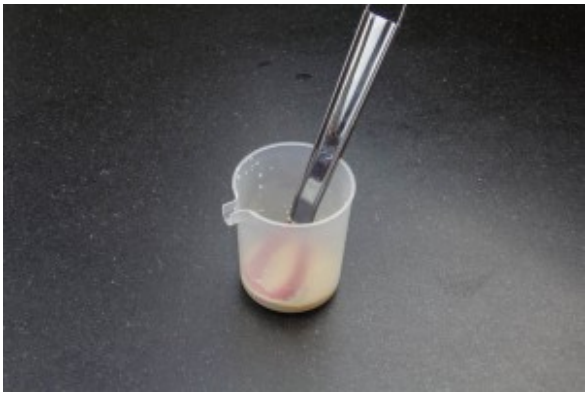
Préparation

- 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)