

*Betty Bossi*

# LIVRET BEIGNETS



Etonnant:  
beignets, donuts & bagels réinventés.

deutscher Text auf Rückseite

# Le beignet réinventé!

Qui n'aime pas la délicieuse odeur des beignets aux pommes? Cannelle, vanille... hmmm. Si seulement on pouvait se passer de friteuse! Betty Bossi s'est penchée sur ce problème, de recherches en tests, inlassablement, jusqu'à ce que le beignet soit réinventé. C'est que les nouveaux beignets ne sont pas frits, mais cuits dans une plaque spéciale antiadhésive, dorés à souhait grâce à une pâte particulière. Et ce n'est pas tout! La nouvelle plaque permet de préparer bien plus que des beignets aux pommes! Betty Bossi vous dévoile de nombreuses recettes originales de beignets au four, sucrés et salés. Il y a en aura pour tous les goûts et au-delà de vos attentes! Betty Bossi vous souhaite beaucoup de plaisir créatif et gustatif!

Bien cordialement

*Betty Bossi*



Information concernant la plaque à beignets

La plaque à beignets est en aluminium revêtu d'une couche antiadhésive de haute qualité et présente 8 cavités en forme d'anneaux. La spatule en matière synthétique a été spécialement conçue pour les cavités de la plaque. Celle-ci est sensible aux rayures et ne passe pas au lave-vaisselle.

## TABLE DES MATIÈRES

### Beignets sucrés

Beignets à l'ananas	5
Beignets aux pommes	5

Beignets aux fruits rouges	7
Beignets au café	7

Beignets «Pralinés»	9
Beignets aux fruits	9

Beignets «Pain d'épices»	11
Beignets à la banane	11

### Recettes salées

Beignets aux poivrons	13
Beignets aux tomates	13

Beignets gougères	15
Beignets au basilic	15

Beignets «Apéro»	16
------------------	----

### Photo de couverture

Beignets aux pommes	5
---------------------	---

# D'une facilité étonnante!

## Trucs & astuces



1. Disposer p. ex. des anneaux de pommes dans les cavités préalablement graissées, verser la pâte par-dessus.



2. Sortir les beignets cuits à l'aide de la spatule.

### Important

Graisser la plaque avant utilisation, l'entreposer au frais.

### Donuts, pâte voir page 7

Décorer avec un glaçage au sucre: délayer 100 g de sucre glace et 1 c. à s. d'eau. Pour des glaçages de couleur, ajouter 2 à 3 gouttes du colorant alimentaire souhaité et mélanger.

### Bagels, pâte voir page 16

### Beignets, pâte voir page 9

A la place de la masse «Praliné», mélanger 2 1/2 dl de crème fouettée et 1 c. à s. de sucre glace, en garnir les choux, remettre les chapeaux et saupoudrer de sucre glace.

### Variante des beignets aux pommes, voir page 5

Remplacer les pommes fraîches par des anneaux de pommes séchées, macérées auparavant pendant env. 1 heure dans du jus de pommes, du cidre ou du calvados.

### Variante des beignets aux fruits, voir page 9

Partager en deux les beignets cuits et refroidis, badigeonner de gelée de coings, garnir de morceaux de fruits, sucrer et caraméliser pendant env. 5 min au four préchauffé à 220 °C.

### Beignets tressés

250 g de farine à tresse, 1/4 de c. à c. de sel, 1/4 de cube de levure (env. 10 g) émiettée, 1/2 c. à c. de sucre, 30 g de beurre ramolli en morceaux et 1 1/2-2 dl de lait tiède. Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser lever pendant env. 1 1/2 heure. Diviser la pâte en 8, faire une tresse de chaque portion et disposer ces tresses dans les cavités du moule préparé. Laisser lever env. 20 min, badigeonner d'un œuf battu. Cuisson: env. 15 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.

### Plaque à beignets

Le contenu des 8 cavités correspond à la moitié d'une recette Betty Bossi pour cakes de 28 à 30 cm, p. ex. cake Merano, cake au citron.



tendresse

## BEIGNETS À L'ANANAS

### Pâte

- 1 dl de lait
- 1 c. à s. de kirsch
- 1 c. à s. de beurre, liquide, tiède
- 1 jaune d'œuf
- 60 g de farine
- 2 c. à s. d'amandes moulues
- 1 c. à s. de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 1 p. de c. de poudre à lever
- 1 blanc d'œuf, battu en neige

1. Bien mélanger le lait, le kirsch, le beurre et le jaune d'œuf. 2. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'à la poudre à lever, ajouter à la préparation et remuer avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer env. 20 min.
3. Incorporer le blanc en neige avant la cuisson.

### Caramel

- 4 c. à s. de sucre brut
- quelques flocons de beurre, froids
- 8 tranches d'ananas en boîte
- (env. 7½ cm de Ø)

1. Répartir le sucre dans la plaque préparée. Caraméliser pendant env. 5 min au milieu du four préchauffé à 220 °C; le sucre doit devenir liquide.
2. Répartir les flocons de beurre et les tranches d'ananas dans les cavités; verser la pâte par-dessus.

**Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Sortir les beignets du four et les servir chauds.

**Servir avec:** glace noix de coco ou vanille.

## BEIGNETS AUX POMMES

### Pâte

- 1¾ dl de lait
- 2 c. à s. de beurre, liquide, tiède
- 1 jaune d'œuf
- 70 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 1 p. de c. de poudre à lever
- 1 blanc d'œuf, battu en neige
- 2 pommes (env. 140 g chacune, p. ex. Braeburn)
- 3 c. à s. de sucre à la cannelle,
- pour y retourner les beignets

1. Bien mélanger le lait, le beurre et le jaune d'œuf. 2. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'à la poudre à lever. Ajouter à la préparation et remuer avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer env. 20 min. 3. Ajouter le blanc en neige et l'incorporer délicatement.
4. Peler les pommes, les évider avec un vide-pomme. Couper en 8 anneaux d'env. 8 mm d'épaisseur et disposer ceux-ci dans la plaque préparée. Verser la pâte par-dessus.

**Cuisson:** env. 20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir les beignets du four et les retourner dans le sucre à la cannelle.

**Servir avec:** sauce vanille



rare



fraîcheur

## BEIGNETS AUX FRUITS ROUGES

### Pâte

- 200 g de farine blanche
- 1½ c. à c. de levure sèche
- 3 c. à s. de sucre
- 1 pincée de sel
- un peu d'écorce de citron non traité
- 1 c. à s. de beurre, froid, en morceaux
- ½ dl de babeurre nature
- 1 œuf, battu

1. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au beurre. 2. Bien mélanger le babeurre avec l'œuf, ajouter à la préparation et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. 3. Diviser la pâte en 8, former chaque portion en boule et l'aplatir légèrement. 4. Du bout d'une spatule, faire un trou au milieu de chaque boule aplatie. Disposer les anneaux ainsi formés dans la plaque préparée et laisser lever à couvert pendant env. 45 min.

**Cuisson:** env. 12 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.

### Garniture

- 360 g de crème double
  - 4 c. à s. de sucre glace
  - 2 c. à c. de jus de citron
- env. 500 g de fruits rouges

1. Fouetter la crème, le sucre glace et le jus de citron jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. 2. Partager les beignets en deux, répartir la crème, disposer les fruits.

## BEIGNETS AU CAFÉ

### Pâte

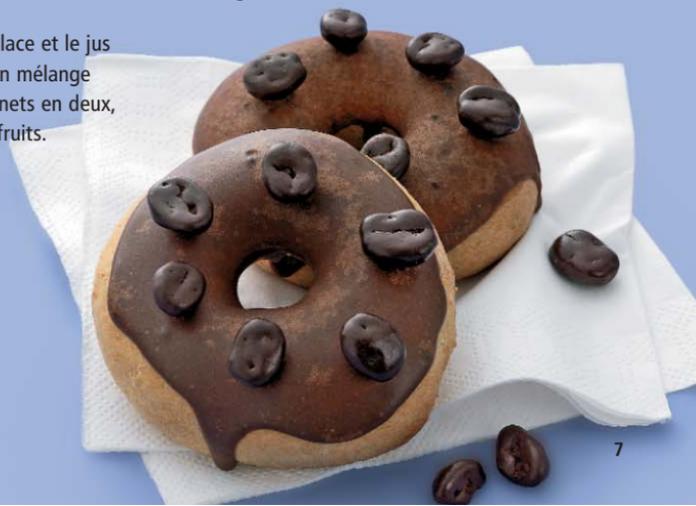
- 200 g de farine blanche
- 1½ c. à c. de levure sèche
- 3 c. à s. de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à c. de sucre vanillé
- 1 c. à s. de beurre, froid, en morceaux
- ½ dl de babeurre nature
- 1 c. à s. de café instantané en poudre
- 1 œuf, battu

1. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au beurre. 2. Bien mélanger le babeurre, le café et l'œuf; ajouter à la préparation et pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. 3. Pour la suite ainsi que la cuisson, voir beignets aux fruits rouges (à gauche).

### Glaçage

- 75 g de sucre glace
  - 1 c. à c. de cacao en poudre
  - 1½ c. à s. de café fort
- grains de café en chocolat  
pour le décor

1. Mélanger le sucre glace et le cacao en poudre, ajouter le café et remuer le tout jusqu'à obtention d'un glaçage épais. 2. En couvrir les beignets refroidis. Décorer.



rare



légèreté

## BEIGNETS «PRALINÉS»

### Pâte

- 1,2 dl d'eau
- 35 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 c. à c. de sucre
- 90 g de farine
- 1–2 œufs, battus

1. Mélanger les ingrédients de l'eau jusqu'au sucre, porter à ébullition et baisser le feu. 2. Ajouter toute la farine d'un coup, remuer avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte souple et qui se décolle de la casserole. Laisser refroidir un peu. 3. Ajouter progressivement les œufs. La pâte doit être molle, sans couler. Mettre cette masse dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø) et la dresser dans la plaque préparée.

- 1 œuf, battu
- 2 c. à s. d'amandes effilées

Dorer les beignets à l'œuf, les parsemer d'amandes effilées.

**Cuisson/séchage:** voir à droite

### Garniture

- 150 g de chocolat noir, concassé
- 4 dl de crème
- 1 c. à s. de cognac
- 1½ c. à s. de sucre glace

1. Faire fondre dans une casserole le chocolat et la crème, placer au moins 4 heures au frais à couvert. 2. Monter la crème chocolatée additionnée de cognac, mettre dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø) et en garnir le fond des beignets. Remettre les chapeaux et saupoudrer de sucre glace.

## BEIGNETS AUX FRUITS

### Pâte

- 1 portion de pâte à beignets «Pralinés», voir à gauche, ajouter
- 1 c. à c. de cannelle

**Formes:** voir à gauche. Utiliser une douille dentelée à la place de la douille lisse (env. 10 mm de Ø).

**Cuisson/séchage:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Ne pas ouvrir le four! Après cuisson, laisser sécher les beignets pendant env. 15 min dans le four éteint, légèrement ouvert. Laisser refroidir sur une grille, partager en deux.

### Glaçage

- 50 g de sucre glace
- 1 c. à s. d'eau

Délayer le sucre glace dans l'eau, en badigeonner les chapeaux.

### Garniture

- 250 g de séré à la crème
- 2 c. à s. de cannelle
- 2 c. à s. de sucre glace
- quelques fruits de saison (p. ex. prunes), coupés en quartiers

1. Mélanger le séré, la cannelle et le sucre glace.  
2. Répartir ce mélange sur les fonds de beignets, garnir de fruits et poser les chapeaux.





idée

## BEIGNETS «PAIN D'ÉPICES»

### Pâte

- 200 g de farine bise
- 1 c. à s. de sucre brut
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 2 c. à c. de mélange à pain d'épices
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de cacao en poudre
- 70 g de miel d'acacia
- 2 dl de lait
- 150 g de masse d'amande à cuire, soit 8 rouleaux longs d'env. 15 cm

1. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au cacao en poudre. 2. Ajouter le miel et le lait; mélanger jusqu'à obtention d'une pâte. 3. Mettre dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø), dresser la moitié de la pâte dans la plaque préparée, placer un rouleau de masse d'amande en l'aplatissant légèrement. Dresser le reste de la pâte par-dessus.

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.

### Décor

- 1 c. à s. de blanc d'œuf frais, battu
- 50 g de sucre glace

Bien mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace, mettre dans une poche sans douille. Couper la pointe de la poche et décorer les beignets.

## BEIGNETS À LA BANANE

### Pâte

- 125 g de farine
- 3 c. à s. de noix de coco râpée
- 60 g de sucre
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 1 c. à c. de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf, battu
- 2 dl de lait de coco
- 2 c. à s. d'huile de tournesol
- 1 banane, coupée en petits dés

1. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au sel. 2. Mélanger les ingrédients de l'œuf jusqu'à l'huile, ajouter les dés de banane. 3. Mélanger le tout à la farine et mettre cette masse dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø). Dresser dans la plaque préparée.

**Cuisson:** env. 30 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir les beignets et les partager en deux.

### Garniture

- 4 c. à s. de gelée de coings
- 2 bananes, coupées en rondelles
- 3 c. à s. de pistaches hachées

1. Badigeonner de gelée de coings les fonds de beignets, y disposer les rondelles de banane.  
2. Badigeonner de gelée les chapeaux, les parsemer de pistaches et les remettre en place.

rare





saveur

## BEIGNETS AUX POIVRONS

### Pâte

- 200 g de farine
- 1 c. à c. de poudre à lever
- $\frac{3}{4}$  c. à c. de sel
- un peu de poivre
- 3 c. à s. de persil, haché fin
- 1½ dl d'eau minérale
- 2 c. à c. de sambal oelek
- 30 g de beurre, liquide
- 2 œufs, battus
- 1 poivron rouge, coupé en 8 anneaux d'env. 3 mm d'épaisseur

1. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'au persil. 2. Mélanger l'eau minérale, le sambal oelek, le beurre et les œufs. Ajouter à la farine persillée et mélanger avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte. 3. Mettre dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø), dresser le tiers de la pâte dans la plaque préparée, placer un anneau de poivron dans chaque cavité. Dresser le reste de la pâte par-dessus.

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Servir tièdes.

## BEIGNETS AUX TOMATES

### Pâte

- 200 g de farine bise
- $\frac{3}{4}$  c. à c. de sel
- 1 c. à c. de paprika doux
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 150 g de pommes de terre en robe de champs (à chair farineuse), cuites la veille, pelées et passées à la râpe à røsti
- 1 dl de vin blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 œufs, battus
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 75 g de tomates séchées à l'huile, égouttées, coupées en dés
- 15 olives noires, dénoyautées, coupées en morceaux

1. Mélanger les ingrédients de la farine jusqu'aux pommes de terre. 2. Mélanger les ingrédients du vin jusqu'au concentré de tomate, ajouter et remuer avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte. Ajouter les tomates et les olives. 3. Mettre dans une poche à douille lisse (env. 10 mm de Ø), dresser dans la plaque préparée.

**Cuisson:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Servir tièdes.

rare





croustillant

## BEIGNETS GOUGÈRES

### Pâte

- 1,2 dl d'eau
- 35 g de beurre
- un peu de poivre de Cayenne
- un peu de muscade
- ¼ c. à c. de sel
- 90 g de farine
- 1–2 œufs, battus
- 50 g de fromage de montagne, râpé

1. Mélanger les ingrédients du liquide jusqu'au sel, porter à ébullition et baisser le feu. 2. Ajouter toute la farine d'un coup, remuer avec une spatule jusqu'à obtention d'une pâte souple et qui se décolle de la casserole. Laisser refroidir un peu. 3. Ajouter progressivement les œufs. La pâte doit être molle, sans couler. Ajouter le fromage et mélanger. 4. Mettre cette masse dans une poche à douille dentelée (env. 10 mm de Ø) et la dresser dans la plaque préparée.

3 c. à s. de fromage de montagne, râpé

Parsemer les beignets de fromage râpé.

**Cuisson/séchage:** env. 25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Ne pas ouvrir le four! Après cuisson, laisser sécher les beignets pendant env. 15 min dans le four éteint, légèrement ouvert. Laisser refroidir sur une grille.

## BEIGNETS AU BASILIC

### Pâte

- 1,2 dl de vin blanc
- 35 g de beurre
- un peu de poivre
- ¼ c. à c. de sel
- 90 g de farine
- 1–2 œufs, battus

**Cuisson/séchage:** voir Beignets gougères à gauche (sans le fromage). Utiliser une douille lisse à la place de la douille dentelée (env. 10 mm de Ø).

### Mousse au basilic

- 150 g de pommes de terre en robe de champs (à chair farineuse), cuites à la vapeur, pelées et finement rapées
- 3 c. à s. de basilic, coupé fin
- 100 g de mascarpone
- sel et poivre selon besoin
- 1 dl de crème, fouettée

1. Mélanger les ingrédients des pommes de terre jusqu'au poivre, ajouter la crème et mélanger délicatement. Entreposer au frais la préparation couverte jusqu'au moment de servir. 2. Partager les beignets en deux et les garnir de mousse.



rare

## BEIGNETS «APÉRO»

### Pâte

200 g de farine

1½ c. à c. de levure sèche

¾ c. à c. de sel

1 c. à s. d'huile

1,2 dl d'eau

2 c. à s. de graines de sésame  
ou de pavot, à parsemer

1. Mélanger la farine, la levure et le sel. 2. Ajouter l'huile et l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. 3. Diviser la pâte en 8, former chaque portion en boule et l'aplatir légèrement. Du bout d'une spatule, faire un trou au milieu de chaque boule aplatie. Disposer les anneaux ainsi formés dans la plaque préparée.
4. Parsemer de graines de sésame ou de pavot.

Appuyer légèrement pour faire adhérer les graines. Laisser lever à couvert pendant env. 45 min.

**Cuisson:** env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Laisser refroidir les beignets et les partager en deux.

### Garniture Salami

75 g de beurre, ramolli

1 c. à s. de moutarde de Dijon

250 g de salami en tranches

Mélanger le beurre et la moutarde. Tartiner les fonds et les chapeaux des beignets. Disposer les tranches de salami sur les fonds et remettre les chapeaux par-dessus.

### Garniture Antipasti

4 c. à s. de fromage frais

(p. ex. Boursin au poivre)

env. 300 g de légumes «Antipasti»

Tartiner de fromage frais les fonds et les chapeaux des beignets. Disposer les légumes sur les fonds et remettre les chapeaux par-dessus.



variété  
rare