

JE ME SOUVIENS QUE CHAQUE ANNÉE, DURANT LE TEMPS DE FÊTES, MA GRAND-MÈRE PRÉPARAIT SES DÉLICIEUX BEIGNES SAUPOUDRÉS DE SUCRE À GLACER. VOICI MA VERSION, DE PETITS BEIGNETS, TRÈS FACILES À RÉALISER, PARFAITS POUR LE TEMPS DES FÊTES. C'EST UNE RECETTE TRÈS SIMPLE, TIRÉE DE MON NOUVEAU LIVRE: LES *DESSERTS DE PATRICE*. LA BASE EST EN FAIT UNE PÂTE À CHOUX. DE PLUS, IL EST MÊME POSSIBLE DE LA PRÉPARER JUSQU'À 24 HEURES À L'AVANCE. POUR LA CONSERVER, IL SUFFIT LA METTRE DANS UN CONTENANT HERMÉTIQUE AU RÉFRIGÉRATEUR. ACCOMPAGNÉS D'UNE DÉLICIEUSE PURÉE D'ANANAS À LA VANILLE, CE DESSERT EST UN SUCCÈS ASSURÉ AUPRÈS DE VOS INVITÉS!

BEIGNETS ET PURÉE D'ANANAS CARAMÉLISÉ

PORTIONS: 18 | PRÉPARATION: 30 MIN | CUISSON: 50 MIN

En plus de cuire la pâte à choux au four, on peut la frire et obtenir ainsi de légers beignets. Je les accompagne ici d'une purée d'ananas caramélisé à la vanille.

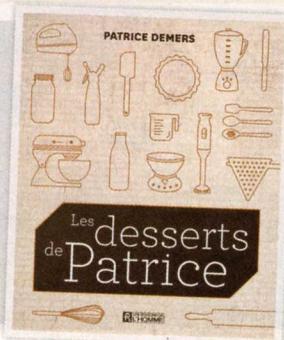
INGRÉDIENTS

- 125 g (½ tasse) de lait
- 125 g (½ tasse) d'eau
- 6 g (1 c. à café) de sel
- 8 g (2 c. à café) de sucre
- 115 g (½ tasse) de beurre non salé, coupé en cubes
- 145 g (1 tasse) de farine tout usage
- 4 œufs
- Sucre granulé (pour saupoudrer)

PURÉE D'ANANAS CARAMÉLISÉ

- 1 ananas épluché, le cœur retiré, coupé en quartiers
- 255 g (¾ tasse) de miel
- 1 gousse de vanille

Cette recette est tirée du livre *Les desserts de Patrice (Les Éditions de l'Homme)*. L'émission du même nom sera de retour le dimanche 6 janvier à 12 h 30, à Canal Vie.



PATRICE DEMERS

PÂTE À BEIGNETS

1. Dans une casserole, amener le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre à ébullition.
2. Lorsque le beurre est fondu, retirer la casserole du feu et ajouter la farine d'un seul coup. À l'aide d'une cuillère de bois, brasser jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Cuire à feu doux en brassant la pâte pendant 2 minutes afin de bien la dessécher.
4. Laisser un peu tempérer la pâte, puis incorporer les œufs un à un, en brassant à l'aide d'une cuillère de bois, d'un malaxeur ou d'un robot culinaire.
5. Mettre la pâte dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie.

PURÉE D'ANANAS CARAMÉLISÉ

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Couper chaque quartier d'ananas en deux.
3. Dans une grande poêle, chauffer le miel et ajouter la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser bouillir 1 minute.
4. Déposer les morceaux d'ananas et mettre au four pendant environ 50 minutes. Il est important de tourner les morceaux d'ananas toutes les 5 minutes pour s'assurer de la caramélisation.

5. Laisser l'ananas tempérer, puis réduire en purée parfaitement lisse au mélangeur. La purée peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur, dans un contenant hermétique.

AU MOMENT DE SERVIR

Préchauffer l'huile de la friteuse à 180 °C (350 °F). À l'aide de la poche à pâtisserie, laisser tomber la pâte dans la friteuse pour confectionner de longs beignets. Cuire 1 minute, puis retourner les beignets pour obtenir une coloration uniforme. Sortir les beignets de l'huile, les éponger avec du papier absorbant puis les saupoudrer de sucre.

PRÉSENTATION

Servir les beignets accompagnés de la purée d'ananas.

TRUC DE PATRICE

Il est important de ne pas surcharger la friteuse en cuisant trop de beignets en même temps. Cela risquerait de faire chuter la température de l'huile. Il est préférable d'en cuire seulement 3 ou 4 à la fois.