Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Doughnuts glacés au chocolat

4h20	45 min	25 min	3h10	596
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la pâte

1. Mettre une casserole de lait sur feu moyen.
2. Le lait doit être chaud mais il ne doit pas bouillir.
3. Mettre la levure dans un bol puis verser le lait dessus, remuer à l'aide d'une cuillère à soupe.
4. Laisser reposer pendant 10 minutes.
5. Pendant ce temps, faire fondre le beurre au micro-ondes, battre les œufs dans un saladier à l'aide d'une fourchette.
6. Mélanger le beurre, les oeufs, le sucre et la vanille dans un saladier à l'aide d'un fouet.
7. Verser le tout dans le bol d'un mixeur puis incorporer le mélange de lait et de levure. Mélanger quelques secondes.
8. Verser la farine, le sel et la muscade dans un autre saladier, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
9. Ajouter progressivement le mélange sec dans le bol du mixeur.
10. Une fois toute la farine incorporée, poursuivre le mélange pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte élastique.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte

- 500 g **Farine**
- 20 cl **Lait entier**
- 1 sachet(s) **Levure de boulanger**
- 120 g **Sucre semoule**
- 50 g **Beurre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 5 ml **Extrait de vanille**
- 1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la cuisson

- 1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le glaçage au chocolat

- 340 g **Chocolat noir**
- 130 g **Crème liquide (fleurette)**

11 Recouvrir avec un torchon propre et laisser reposer pendant 1h30 à l'abri des courants d'air.

Étape 2

Préparation des doughnuts

1. Fleurer un plan de travail puis étaler la pâte à doughnuts.
2. Fariner légèrement la pâte, l'abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 1 à 2 centimètres.
3. Détailler la pâte en cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 8 centimètres.
4. Percer ensuite un trou au milieu de chaque rond de pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 1 à 1,5 centimètres.
5. Disposer les doughnuts sur une plaque de four recouverte d'une toile en silicone.
6. Recouvrir d'un torchon, les laisser lever pendant 1h à 1h30 à température ambiante ou près d'une source de chaleur.
7. Faire chauffer l'huile dans une friteuse à 180°C.
8. Plonger les doughnuts 3 par 3 dans la friteuse, les cuire jusqu'à ce que chaque côté soit bien doré.
9. Les sortir de l'huile à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils atteignent une couleur ambrée, puis les égoutter sur une plaque tapissée de papier absorbant.

Étape 3

Réalisation du glaçage au chocolat

1. Porter une casserole d'eau à ébullition.
2. Placer un cul de poule sur la casserole. Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux et laisser fondre.
3. Verser la crème liquide dans une autre casserole, faire chauffer sur feu doux.
4. Verser le chocolat dans la casserole de crème, puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène et nappant.
5. Verser ensuite le tout dans un saladier, réserver.

Étape 4

Finitions et dressage

1. Une fois les doughnuts bien égouttés, les plonger un à un et sur une seule face dans le saladier contenant le glaçage au chocolat.
2. Les disposer ensuite sur une grille à pâtisserie.
3. Les saupoudrer de vermicelles au chocolat ou d'autres décorations, servir aussitôt.

Ingrédients pour le dressage
1 **Vermicelle(s) de chocolat**