



Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 125 g de farine
- 25 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 1 œuf
- 5 g de levure de boulanger
- 6 clémentines
- Curry
- Menthe fraîche (facultatif)
- 15 ml de jus de clémentines (ou liqueur de clémentine)
- 1 cuillère à soupe de lait 1/2 écrémé
- Sucre glace

Progression :

Pour la pâte à beignets :

1. Diluer la levure dans le lait. Faire ramollir le beurre.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Former un puits et ajouter le beurre, les œufs, le jus de clémentines, un zeste de clémentine et une pincée de curry en poudre.
3. Former une boule homogène et laisser reposer environ 2 h à température ambiante en couvrant d'un linge propre, puis 30 min au réfrigérateur pour refroidir avant façonnage.
4. Fariner le plan de travail, étaler la pâte sur 5 mm et découper des losanges.
5. Faire chauffer l'huile et frire la pâte. L'huile ne doit pas être trop chaude pour laisser le temps au beignet de cuire à cœur (175°C durant quelques minutes de chaque côté).
6. Presser les clémentines, verser le jus dans un bol puis y ajouter une pincée de curry et quelques feuilles de menthe fraîche ciselée.
7. Servir les beignets saupoudrés de sucre glace et déguster les beignets accompagnés du jus de clémentines.



Recette proposée par :
Mario Laure Faure,
Chef de cuisine
sur l'école du Sancy
à Le Mont-Dore,
API Auvergne.



Le Curry

Le curry est un mélange d'épices qui se présente sous forme de poudre ou de pâte et qui provient d'Inde. À l'origine, la poudre est connue sous le nom de massala et ce sont les plats qui en contiennent qui sont nommés 'curry'. Le mélange d'épices varie d'une région à l'autre. C'est pour cela qu'il existe des currys dont l'intensité des saveurs varie. Le curcuma, le gingembre, la coriandre, le clou de girofle, le fenugrec, la graine de moutarde, l'ail, le fenouil et le sel sont les principales composantes du mélange. Ce sont les propriétés de chacune qui font du curry un allié santé incontournable !

Flashez ce QR code et retrouvez nos recettes sur le site api-chroniquesculinaires.com



api

Conception CréAps

À chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !