



Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Beignets à l'ananas



2h30 **20 min** **10 min** **2h** **437**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ananas

- 1 Préparer l'ananas.
- 2 Éviter délicatement la partie centrale de l'ananas.
- 3 Couper les ananas en rondelles d'1 cm d'épaisseur.
- 4 Disposer les ananas dans une assiette et les saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre et d'eau de fleur d'oranger.
- 5 Laisser reposer le temps de la préparation et du repos de la pâte à beignets.

2 Ananas

150 g **Farine**

5 cl **Eau**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

2 c. à soupe **Sucre semoule**

1 c. à soupe **Huile de tournesol**

2 c. à soupe **Fleur d'oranger**

0.5 c. à soupe **Sel**

0.5 litre(s) **Huile pour friture**

1 **Sucre semoule**

Étape 2

Préparation de la pâte à beignets

- 1 Dans un saladier, verser la farine et le sel et faire un puits en son milieu.
- 2 Ajouter l'œuf, l'huile, le sucre et l'eau de fleur d'oranger.
- 3 Délayer grossièrement avec la cuillère en bois.
- 4 Ajouter progressivement l'eau et travailler énergiquement la pâte pour qu'elle soit bien lisse.
- 5 Laisser reposer 2 heures.

Étape 3

Préparation des beignets

- 1 Faire chauffer la friteuse.
- 2 Plonger quelques rondelles d'ananas dans la pâte en prenant soin que toute leur surface soit recouverte.
- 3 Frire les beignets.
- 4 Faire cuire 3 à 5 minutes en les retournant à mi-cuisson avec une écumoire.

Étape 4

Dressage

- 1 Égoutter les beignets et les déposer sur le papier absorbant.
- 2 Saupoudrer les beignets de sucre en poudre.
- 3 Servir les beignets sans attendre.