Beignets Pistache
Pour environ !15 beignets



1. ***PÂTE À BEIGNETS***

1000 g de farine type 45
30 g de levure
120 g de sucre
20 g de sel
50 g d'œuf
20 g de jaune d'œuf
340 g de lait
70 g de beurre

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 minutes en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25 °C. Pointage en bac, couvert.

2. ***CRÉMEUX PISTACHE***

400 g de **Crémeux Pistache ancel**

3. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler et bouler des pâtons de 50 g de pâte à beignet. Laisser doubler de volume puis frire dans le l'huile d'arachide à 180°C. Après refroidissement, garnir les beignets de crémeux pistache puis les rouler dans de la cassonade colorée en vert.