

Fêtez la chandeleur

Samedi 2 février

A la chandeleur le jour croit d'une heure !

La pâte à crêpes de la Chandeleur

Farine de Tradition Française	400 g
Lait	1 l
Sucre	100 g
Œufs	10
Huile de tournesol	100 g
Sel	10 g
Rhum (facultatif)	100 g

Mélanger $\frac{3}{4}$ du lait, l'huile, le sel et le sucre
Incorporer les œufs en mélangeant sans excès
Incorporer progressivement la farine en utilisant le fouet pour éviter les grumeaux
Lisser la pâte en remuant vivement pendant quelques secondes
Parfumer en ajoutant le rhum (facultatif)
Ajouter progressivement le reste du lait
Passer au chinois ou à l'étamine pour garantir une pâte bien fluide
Dorer sur les deux faces dans une poêle

Pâte à beignet

Farine de Tradition Française	1 000 g
Sucre	100 g
Sel	25 g
Œufs	4
Eau	250 g
Beurre	100 g
Levure	50 g

Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre
Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ajouter le beurre
Pointage : 30 min, laisser reposer une nuit en bac à 4°C
Le lendemain, donner un tour simple (pour éviter la déformation au détaillage)
Abaisser à l'épaisseur souhaitée
Plonger les beignets dans l'huile bien chaude
Une fois les beignets légèrement refroidis, saupoudrer de sucre glace



MOULINS VIRON
CHARTRES

Rue du Moulin Lecomte, Le Coudray
28630 Chartres (France)
+33 (0)2 37 28 34 46
www.moulinsviron.fr