****

**Beignets au four ; crème au mascarpone**

*Crédit photo et recette © Chef Clément (*[*www.chefclement.com*](http://www.chefclement.com)*)*

**Pour 8 beignets :**

130 g de lait entier / 50 g de sucre vanillé / 20 g de beurre demi-sel / 15 g de levure fraîche / 280 g de farine de blé / 40 g de farine de châtaignes / Une pincée de fleur de sel / 1 œuf entier / 2 cuillères à soupe de fleur d’oranger   
  
250 g de mascarpone / 3 cuillères à soupe de sucre vanillé / 2 cuillères à soupe de liqueur de fraises / 1 cuillère à café de vanille en poudre / Zestes d’un citron vert / 10 cl de crème liquide entière   
  
Lait tiède (Dorure) / Eau / Sucre en poudre

**Réalisation :** 60 minutes + 3 heures de repos / **Cuisson :** 10 minutes

1/ Préparer la pâte à beignets : Faire chauffer le lait entier avec le sucre vanillé et le beurre demi-sel. Laisser tiédir jusqu’à 35°C.

2/ Rajouter la levure fraîche et mélanger. Verser les farines dans la cuve du robot. Ajouter une pincée de sel, le mélange lait – levure et l’œuf. Pétrir une dizaine de minutes à faible vitesse.

3/ Incorporer la fleur d’oranger et pétrir une nouvelle fois quelques instants. Disposer la pâte à beignets dans un saladier recouvert d’un torchon puis laisser gonfler une à deux heures à température ambiante jusqu’à ce qu’elle ait doublée de volume.

4/ Pour la crème, mélanger le mascarpone et le sucre vanillé. Rajouter la liqueur de fraises, vanille en poudre et zestes d’un citron vert. Mélanger.

5/ Monter de la crème liquide en chantilly. En ajouter 2 à 3 cuillères à soupe dans la crème de mascarpone simplement pour la détendre et la rendre plus onctueuse.

6/ Retour aux beignets : Découper une feuille de papier cuisson naturel Alfapac sur une plaque de four. Dégazer la pâte à beignets en donnant un coup de poing, la pétrir quelques secondes puis l’étaler sur un plan de travail fariné sur environ 1 centimètre d’épaisseur. Découper des disques de la taille de votre choix. Les disposer sur la plaque en les espaçant. Laisser à nouveau gonfler une heure.

7/ Pendant ce temps, préparer la poche avec la crème mascarpone en utilisant le kit poche à douilles Alfapac. Commencer par glisser l’embout dans la poche, découper l’extrémité puis placer le capuchon à l’extrémité. Rabattre les bords, remplir, les remonter puis bloquer avec une pince sur le dessus. Réserver au réfrigérateur.

8/ Badigeonner les beignets de lait tiédi (température ambiante) à l’aide d’un pinceau et enfourner 9 à 10 minutes dans un four préchauffé à 180°C en chaleur tournante jusqu’à ce qu’ils soient légèrement dorés.

9/ À la sortie du four, les tremper de chaque côté dans un bol d’eau froide puis les rouler dans une assiette de sucre.

10/ Une fois refroidis, il ne reste plus qu’à les découper et à les garnir de crème mascarpone. Ils seront meilleurs le jour même.