

DONUTS LÉGERS

Ingrédients : pour 20 donuts environ

- 450g de brioche (T55)
- 80g de sucre
- 2 gros oeufs
- 180 ml de lait
- 1 sachet de levure (vous pouvez remplacer la levure par une demi cuillère à café de bicarbonate, la pâte sera plus légère)
- 60g de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- Pour les diverses finitions : sucre glace, sucre cristallisé, chocolat noir, vermicelles multicolores, du beurre, 1 blanc d'oeuf, du colorant alimentaire, quelques gouttes de jus de citron.

PREPARATION

1 – Faire tiédir la moitié du lait au micro-ondes. Délayer la levure et laisser reposer pendant 10 mn.

2 – Dans votre robot (*muni du crochet à pâte*), verser les ingrédients secs : farine, sucre, vanille. Mélanger.

3 – Ajouter alors les oeufs, la levure, le lait. Pétrir pendant quelques minutes puis ajouter le beurre mou (*mais non fondu*). Pétrir pendant 15 mn jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène (*elle reste cependant un peu collante, c'est normal*).

4 – Rassembler la pâte en boule avec une corne et la déposer dans un saladier légèrement fariné. Recouvrir d'un linge et laisser lever la pâte dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air pendant 1 heure 1/2 à 2 heures.

5 – Reprendre la pâte. Fariner le plan de travail. Abaisser la

pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'1 cm maximum (*les donuts vont gonfler à la cuisson*). Découper les donuts. Si vous ne possédez pas d'emporte pièce spécifique, découper un rond de 8 cm et au milieu un autre rond de 3 cm.

6 – Déposer les donuts sur les plaques à pâtisserie recouvertes de papier cuisson. Recouvrir d'un linge et laisser lever de nouveau pendant 30 mn.

7. Vous pouvez acheter des moules à donuts (Amazon)

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

CUISSON : Mettre au four les 2 plaques pour 10 mn : les donuts doivent rester clairs. Eviter de prolonger la cuisson pour conserver leur moelleux. Puis les mettre sur une grille de refroidissement.

FINITION DES DONUTS :

1 – Sucre glace : les saupoudrer généreusement.

2 – Sucre cristallisé : faire fondre 30g de beurre au micro-ondes et les badigeonner avec un pinceau. Saupoudrer largement de sucre cristallisé.

3 – Glaçage chocolat : faire fondre 100g de chocolat noir avec 1 c.à soupe d'eau. Puis ajouter 40g de beurre froid et mélanger. Glacer les donuts en les trempant dans le chocolat. Saupoudrez de vermicelles multicolores. Laisser sécher 30 mn.

4 – Glaçage couleur : Mélanger dans un bol 1 blanc d'oeuf, 200g de sucre glace, quelques gouttes de jus de citron. Terminer par l'ajout du colorant de votre choix. Le mélange doit avoir une texture assez épaisse. Déposer à l'aide d'un pinceau le glaçage sur les donuts et saupoudrer immédiatement de vermicelles colorés pour une meilleure adhérence.