



# Beignets vapeur



Créé par  
Appareil

V-ZUG SA  
Comhair SE à partir de 2015

## Pâte levée

---

- 500 g de farine blanche
- 50 g de sucre
- 1 cube de levure de boulanger
- 1 cc de sel
- 200 ml de lait
- 60 g de beurre, liquide
- 2 œufs

Mélanger la farine, le sucre et la levure émiettée. Ajouter le lait, le beurre, les œufs et le sel, et pétrir pendant 15 minutes pour former une pâte lisse. Placer la pâte dans un saladier recouvert d'un linge humide et laisser lever à température ambiante pendant 1 h 30 jusqu'à ce qu'elle double de volume.

## Glaçage

---

- 150 ml de lait
- 150 ml de crème double
- 20 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le glaçage, bien mélanger tous les ingrédients.

Verser la moitié du mélange obtenu dans le moule en porcelaine préalablement graissé au beurre.

Former 8 boules de pâte levée de taille égale et les disposer dans le moule en porcelaine. Laisser reposer à nouveau pendant 30 minutes en les couvrant.

Enfourner le moule en porcelaine à froid sur la grille dans l'espace de cuisson. Cuire.

**Chaleur voûte et sole humide 180°C pendant 15 min**

Ajouter le glaçage

Ecarter légèrement les boules de pâte les unes des autres à l'aide d'une fourchette et verser le reste du glaçage dans les interstices. Remettre le moule en porcelaine dans l'espace de cuisson chaud. Cuire au four

Introduire l'aliment à cuire





**Chaleur voûte et sole humide 180°C pendant 15 min**

Savourer les beignets vapeur tièdes et servir avec une sauce vanille selon le goût.

## Accessoires

---

Moule en porcelaine 1/2 GN

Grille

