



Recette de 'Hanouca

Les beignets au chocolat

Par Chloé Saada – décembre 2016

A 'Hanouca on mange des beignets en souvenir du miracle de la fiole d'huile pure retrouvée dans le Temple souillé.

Ingrédients

500g de farine
1 œuf + 1 jaune d'œuf
1 verre d'eau
3 cuillères à soupe de sucre
15g de levure fraîche
1 cuillère à café de sel
Quelques pistaches concassées
Une plaque de chocolat

Préparation

Mettre 200g de farine, l'eau, le sucre et la levure dans un bol et mélanger à la cuillère en bois

Laisser reposer 30min

Ajouter le reste des ingrédients et pétrir

La pâte doit être collante mais pas trop, il faut pouvoir la manipuler

Laisser gonfler 1h dans un endroit chaud

Étaler la pâte sur 5mm d'épaisseur et faire des ronds avec un verre

Sur la moitié des ronds mettre un carré de chocolat et des pistaches concassées puis badigeonner le contour d'eau, poser un autre cercle dessus et appuyer sur les bords pour le souder .

Laisser reposer 20min et frire dans une huile bouillante à 180° jusqu'à coloration

Après cuisson, ajoutez du sucre glace si vous le souhaitez.

Source: Chloé Saada