

- Pour 18 donuts
- Temps de préparation: 30 minutes
- Temps de pousse: 1 heure + 45 minutes
- Temps de cuisson: 20 minutes



Ingrédients

Pour la pâte:

- 300g de lait
- 7g de levure de boulanger instantanée (soit 1 sachet)
- 2 gros œufs
- 110g de beurre fondu et refroidi
- 50g de sucre
- 1 cuillère à café de sel (très important!!!)
- 530g de farine
- Huile de friture

Pour le glaçage:

- 300g de sucre glace
- 3 à 6 cuillères à soupe de lait
- 1 petite pincée de sel

Recette



Préparer la pâte:

- 1 – Faire chauffer le lait au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit chaud au toucher (il doit atteindre 38°).
- 2 – Ajouter la levure et mélangez doucement.
- 3 – Laisser le mélange reposer environ 5 minutes jusqu'à ce qu'il commence légèrement à mousser.
- 4 – Dans le robot pâtissier à l'aide du crochet, battre ensemble le mélange de levure, les œufs, le beurre, le sucre et le sel.
- 5 – Ajouter environ la moitié de la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 6 – Ajouter le reste de la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et élastique (raclez une ou 2 fois les bords du bol si besoin).
- 7 – Pétrir pendant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher du bol.
- 8 – Raclez une dernière fois les bords et former une boule de pâte au milieu du bol.
- 9 – Couvrir le bol avec un torchon propre et laisser la pâte lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.



Façonner les donuts:

- 1 – Lorsque la pâte a levé, la transférer sur une planche bien farinée et l'abaisser au rouleau sur 1,5 centimètres d'épaisseur.
- 2 – Couper la pâte en anneaux à l'aide de deux emporte-pièces ronds: 1 grand de 6-7 centimètres de diamètre et un petit de 3 centimètres.
- 3 – Bien conserver les petits ronds de pâte de 3 centimètres pour faire des mini-donuts bouchés.

- 4 – Rassembler les chutes de pâte et les pétrir juste assez pour former une boule puis ré-étaler et recommencer l'opération.
- 5 – Placer chaque rond de pâte sur des carrés de papier cuisson individuels. Cela les rends plus faciles à manipuler et ça évite qu'ils se déforment quand vous les jetterez dans la friture.
- 6 – Disposer les beignets sur une plaque bien espacés les uns des autres et laisser à nouveau lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 45 minutes.



Cuire les donuts:

- 1 – 15 minutes avant la fin de la pousse des donuts, faire chauffer de l'huile de friture dans une friteuse ou dans une grande casserole. L'huile doit atteindre 190° (ça aide vraiment d'avoir un thermomètre pour mesurer les variations de température et obtenir une belle cuisson pour chaque donuts).
- 2 – Placer du papier absorbant sur une plaque ou une grille à côté de vous pour récupérer les donuts à leur sortie de la friture.
- 3 – Lorsque l'huile est chaude et les donuts levés, les glisser dans la friture 3 par 3 directement avec leur carré de papier cuisson puis retirer à l'aide d'une pince.
- 4 – Laisser les donuts dorer 45 secondes d'un côté puis retourner avec la pince.
- 5 – Faire cuire l'autre côté environ 30 secondes de plus. Les petits beignets trous de donuts cuisent encore plus vite.
- 6 – Sortir les donuts de l'huile avec un écumoire puis les placer sur le papier absorbant préparé.
- 7 – Répéter avec les donuts restants, en veillant à maintenir l'huile à la bonne température.



Préparer le glaçage

- 1 – Dès que la cuisson des donuts est terminée, préparer le glaçage: mélanger le sucre glace, 3 cuillères à soupe de lait et le sel jusqu'à ce que la consistance soit lisse.
- 2 – Tremper le dessus des donuts dans le glaçage, les retourner sur une grille puis laisser sécher.
- 3 – Si vous préférez un glaçage plus fin qui enrobe les donuts, ajoutez plus de lait, une cuillerée à café à la fois, jusqu'à ce que le glaçage soit un peu plus fluide, mais surtout pas liquide.
- 4 – Tremper alors entièrement les donuts d'un côté puis de l'autre dans le glaçage avant de les déposer sur une grille pour qu'ils sèchent.
- 5 – Déguster les donuts dès que possible, ils sont meilleurs frais!