



# BEIGNETS MOELLEUX PÊCHES/CERISES AU BASILIC

Rendez-vous sur [lesfruitsetlegumesfrais.com](http://lesfruitsetlegumesfrais.com)

Soutenu par



Soutient



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
FRUITS ET DES LÉGUMES  
2021

**POUR 4 PERSONNES - PRÉPARATION : 30 MINUTES**  
**CUISSON : 10 À 12 MINUTES - REPOS : 2 HEURES**

### LES INGRÉDIENTS

- 2 pêches
- 150 g de cerises
- Quelques feuilles de basilic
- 300 g de farine
- 15 g de levure fraîche de boulanger
- 25 g de beurre ramolli en morceaux
- 12 cl de lait tiède
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- Du lait pour la dorure

1. Emietter la levure dans le lait tiède, mélanger et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes environ.
2. Battre l'œuf en omelette et réserver.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre. Creuser un puits et verser la levure diluée. Ajouter l'œuf battu et le sel et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter le beurre et pétrir pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien souple.
4. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer la pâte à beignets pendant 1h près d'une source de chaleur.
5. Dégazer la pâte en la pressant légèrement quelques minutes et la séparer en pâtons de même taille.
6. Les rouler pour leur donner une forme de beignets. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser à nouveau reposer 1 heure à température ambiante.
7. Préchauffer votre four à 200°C (th.6-7). Badigeonner vos beignets de lait à l'aide d'un pinceau et les enfourmer pendant 10 à 12 minutes environ jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les placer sur une grille à pâtisserie pour les faire légèrement refroidir.
8. Laver, et dénoyauter les pêches et les cerises et les couper en morceaux.
9. Ouvrir les beignets en deux, comme un burger, garnir de morceaux de fruits frais et de quelques feuilles de basilic et refermer le beignet !

**SAUPOUDRER DE SUCRE GLACE**  
**ET DÉGUSTER AUSSITÔT TIÈDE OU FROID !**

**POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES, SUIVEZ NOUS SUR**

