

ANNEAUX AU CHOCOLAT

- 175 gr de chocolat à 50 % de cacao
- 250 gr de farine
- ½ c à café de levure chimique
- 100 gr de sucre
- 15 cl de lait
- 2 oeufs
- 50 gr de beurre
- huile pour friture
- 1 pincée de sel

Faire tiédir le lait. Faire fondre le beurre. Casser 1 œuf dans un bol et le battre puis y incorporer le beurre fondu ainsi que 4 c à soupe de sucre.

Tamiser 225 gr de farine , la levure et le sel dans une jatte et les creuser en fontaine. Verser la préparation précédente dans cette fontaine en mélangeant , puis ajouter le lait en continuant de mélanger et en ramenant la farine vers le centre : vous devez obtenir une pâte lisse et épaisse qui ne colle pas.

Diviser la pâte en 12 puis fariner vos mains et façonner chaque portion en un rouleau de 7 à 10 cm de long. Façonner à son tour ce rouleau en forme d' anneau. Battre le second oeuf et en badigeonner les extrémités des anneaux pour les souder.

Faire chauffer l' huile de friture et lorsqu' elle est chaude y plonger 4 anneaux de pâte. Laisser dorer les beignets puis les retirer avec une écumoire. Les égoutter sur du papier absorbant et en passer une face dans le reste du sucre. Faire cuire les autres de la même façon.

Pendant ce temps , casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain marie. Lorsque les beignets sont cuits y tremper la face non sucrée des beignets. Retourner ensuite ces derniers sur du papier absorbant et laisser durcir le chocolat quelques instants et servir.