CRêPES BERLINOISES



Les Berliner Pfannkuchen, souvent appelés simplement Berliner, sont des beignets traditionnels allemands fourrés à la confiture, généralement de framboise ou d'abricot. Leur origine remonte au XVIII? siècle à Berlin, où ils étaient préparés pour les grandes occasions.

Infos

- **Temps de préparation**: 40 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 20 g de levure fraîche
- 200 ml de lait (tiède)
- 40g de sucre
- 500g de farine
- 130g de beurre (mou)
- Sel
- 1 cc de zeste de citron bio (finement râpé)
- 1 œuf bio (cl. M)
- 2 jaunes d'œufs bio (cl. M)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

- 4l d'huile neutre (pour la friture, p. ex. huile de tournesol)
- 400 g de confiture (p. ex. confiture de prunes)
- 6 cuillères à soupe de sucre (pour saupoudrer)

Préparation

Etape 1
Pour la pâte, émiettez la levure, mélangez-la avec 100 ml de lait et 10 g de sucre. Saupoudrer de 2 cuillères à soupe de farine et laisser lever à couvert dans un endroit chaud pendant 15 minutes.

Etape 2
Entre-temps, battre le beurre, le reste du sucre, 1?2 cc de sel et le zeste de citron avec le fouet du robot ménager (ou les fouets du batteur électrique) pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une crème. Incorporer délicatement l'œuf et les jaunes d'œufs, un par un, pendant 30 secondes. Ajouter le reste de la farine, le reste du lait, le mélange de levure et le jus de citron et pétrir pendant 3 minutes avec les crochets du robot ménager. Couvrir et laisser lever pendant 1h30 dans un endroit chaud.

Etape 3
Bien pétrir la pâte sur le plan de travail fariné. Former un rouleau de 32 cm de long et le couper en 16 tranches de taille égale. Former des boules rondes sur le plan de travail ("poncer"). Pour cela, faire rouler les boules sur le plan de travail avec la paume de la main légèrement bombée. Il ne doit pas y avoir trop de farine sur la surface, sinon la boule glisse au lieu de se contracter. La surface de la boule doit être parfaitement lisse.

Etape 4
Déposer les boules sur une planche farinée en les espaçant. Couvrir d'un film alimentaire et laisser lever pendant 30 minutes. Retirer le film, laisser lever encore 30 minutes de manière à ce qu'une peau se forme à la surface de la pâte et stabilise les boules de Berlin.

Etape 5
Chauffer l'huile à 170 degrés dans une friteuse (ou une grande casserole avec un thermomètre). Faire glisser délicatement 3-4 boules de Berlin dans la graisse, face vers le bas. Couvrir et faire frire pendant environ 3 minutes, retourner avec une écumoire et faire frire à découvert pendant encore 3 minutes. Retirer avec l'écumoire et laisser égoutter sur du papier absorbant.

Etape 6
Verser la confiture dans une poche à douille jetable munie d'une douille pour Berliner. Insérer la douille par le côté dans les boules de Berlin encore tièdes et injecter la confiture au centre. Saupoudrer les boules de Berlin d'une épaisse couche de sucre et servir.