



## Beignets anciens jus à la clémentine et au curry

### Ingédients :

Pour 4 personnes

- 125 g de farine
- 25 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre
- 1 œuf
- 5 g de levure de boulanger
- 6 clémentines
- Curry
- Menthe fraîche (facultatif)
- 15 ml de jus de clémentines  
(ou liqueur de clémentine)
- 1 cuillère à soupe  
de lait 1/2 écrémé
- Sucre glace

### Progression :

Pour la pâte à beignets :

- Diluer la levure dans le lait.  
Faire ramollir le beurre.
- Dans un saladier, mélanger la farine,  
le sucre et le sel. Former un puit et ajouter  
le beurre, les œufs, le jus de clémentines,  
un zeste de clémentine et une pincée de curry  
en poudre.
- Former une boule homogène et laisser reposer  
environ 2 h à température ambiante en couvrant  
d'un linge propre, puis 30 min au réfrigérateur  
pour refroidir avant façonnage.
- Fariner le plan de travail, étaler la pâte sur  
5 mm et découper des losanges.
- Faire chauffer l'huile et frire la pâte. L'huile ne  
doit pas être trop chaude pour laisser le temps  
au beignet de cuire à cœur (175°C durant  
quelques minutes de chaque côté).
- Presser les clémentines, verser le jus dans  
un bol puis y ajouter une pincée de curry et  
quelques feuilles de menthe fraîche ciselée.
- Servir les beignets saupoudrés de sucre glace  
et déguster les beignets accompagnés du jus  
de clémentines.

Recette  
proposée par :  
**Marie Laure Faure**,  
Chef de cuisine  
sur l'école du Sancy  
à Le Mont-Dore,  
API Auvergne.



Flashez ce QR code  
et retrouvez  
nos recettes sur le site  
[api-chroniquesculinaires.com](http://api-chroniquesculinaires.com)



### Le Curry

Le curry est un mélange d'épices qui se présente sous forme de poudre ou de pâte et qui provient d'Inde. À l'origine, la poudre est connue sous le nom de massala et ce sont les plats qui en contiennent qui sont nommés "curry". Le mélange d'épices varie d'une région à l'autre. C'est pour cela qu'il existe des currys dont l'intensité des saveurs varie. Le curcuma, le gingembre, la coriandre, le clou de girofle, le fenugrec, la graine de moutarde, l'anis, le fenouil et l'ail sont les principales composantes du mélange. Ce sont les propriétés de chacune qui font du curry un atout santé incontournable !

À chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !