



Beignets d'oranges, gaufres de Bruxelles et bananes chaudes

1. Beignets d'orange (pour 4 personnes)

- 4 oranges de table
- 2 c à s de sucre vanillé
- 50 g de sucre semoule
- 6 clous de girofle
- 1 oeuf
- 200 g de farine
- 1,5 dl de lait entier
- Sucre impalpable
- 1 c à c de levure chimique
- 2 c à s d'huile d'arachide
- 1 pincée de sel

Préparation des oranges

1/ Prélevez +/- 1 c à s de zeste d'orange et faites les cuire +/- 5 minutes dans de l'eau sucrée. Egouttez-les et réservez.

2/ Pendant ce temps, pelez les oranges à vif et rangez-les dans un plat. Saupoudrez de sucre vanillé et des clous de girofle concassés.

3/ Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine, le sel, la levure et le sucre. Incorporez progressivement le lait à température ambiante, en évitant de faire des grumeaux. Terminez avec l'huile d'arachide.

4/ Egouttez vos tranches d'orange et séchez-les au maximum. Trempez-les dans la pâte à beignets et faites-les frire dans une huile très chaude. Lorsqu'elles sont bien dorées, séchez-les et saupoudrez-les de sucre impalpable.



2. Gaufres de Bruxelles (pour 4 personnes)

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 2 oeufs entiers
- 1/2 litre de lait entier
- 100 g de chocolat noir amer
- 2 bananes mûres
- 1 tube de Smarties
- 1/2 litre de crème fraîche
- 3 sachets de sucre vanillé

Préparation des Gaufres

- 1/ Dans un saladier, faites une fontaine avec la farine, la levure et le sucre.
- 2/ Battez les deux oeufs entiers et incorporez progressivement le lait et le beurre fondu.
- 3/ Incorporez ce mélange dans la farine en évitant de faire des grumeaux. Laissez reposer quelques instants.
- 4/ Pendant ce temps, faites chauffer votre fer à gaufres avec les plaques adéquates.
- 5/ Cuisez vos gaufres.
- 6/ Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat noir avec un filet de crème fraîche.
- 7/ Battez la crème fraîche en chantilly avec le sucre vanillé.

3. Bananes chaudes (pour 4 personnes)

- 4 bananes
- 55 g de beurre
- Sucre fin
- Sucre vanillé
- Jus d'orange
- 150 g de chocolat noir
- 1/2 litre de crème fraîche



Préparation des bananes

- 1/ Battez votre crème fraîche en chantilly en y mettant un peu de sucre vanillé. Gardez-la au frais.
- 2/ Faites fondre le chocolat en bain-marie ou à température très basse, également avec un peu de crème. Réservez.
- 3/ Fendez les bananes en 2. Dans une lèchefrite, faites fondre le beurre avec un peu de sucre. Déposez-y les demi-bananes et faites-les dorer.
- 4/ Quand elles sont bien dorées, déglacez avec un peu de jus d'orange et faites-en un sirop.
- 5/ Dressez sur assiette, nappez les bananes de sirop, décorez-les de chantilly, de chocolat chaud et de Smarties de toutes les couleurs.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_beignets-d-oranges-gaufres-de-bruxelles-et-bananes-chaudes?id=8138902&emissionId=5931