

Beignets croustillants au Tartimouss !



Ingrédients pour une dizaine de beignets :

250 g de Tartimouss ! chocolat noir

100 g de noisettes en poudre (ou noix ou amandes, au choix)

2 œufs

Environ 250 g de pain brioché ou pain de mie

De l'huile de friture

1. Formez une dizaine de petits tas de Tartimouss à l'aide de 2 petites cuillères
2. Laissez les sécher environ 3-4h à l'air libre (si vous voulez gagner du temps ou si vous utiliser du Tartimouss chocolat au lait, vous pouvez les mettre une bonne heure au congélateur)
3. Une fois secs ou durcis, les tas de tartimouss seront faciles à mettre en boule et à rouler dans la poudre de noisette
4. Battre les œufs dans un bol
5. Réduire le pain brioché en chapelure à l'aide d'un mixer
6. Tremper les boules de Tartimouss une par une dans les œuf battus, puis dans la chapelure
7. Laisser durcir 1H00 au congélateur puis recommencer l'opération.
8. Remettre 45 mn au congélateur, puis faire frire dans l'huile très chaude quelques minutes



A déguster sans attendre !