

## DONUTS SURPRISE

**Mise en place et préparation:**  
env. 50 min. Laisser lever: env. 2 h.  
Pour 12 pièces

### PÂTE LEVÉE

300 g	de farine
½	c. à café de sel
4	c. à soupe de sucre
½	cube de levure (env. 20 g), émietté
50 g	de beurre, mou, en morceaux
½	citron non traité, uniquement le zeste râpé
1	œuf, battu
env. 1 dl	de lait, tiède
env. 450 g	de beurre à rôtir pour frire

**1** Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients y compris la levure.

**2** Ajouter le beurre et tous les ingrédients, y compris le lait, mélanger, pétrir en une pâte molle et lisse. Couvrir et laisser lever du double de volume à température ambiante env. 1 h 30.

### FAÇONNAGE

Former un rouleau avec la pâte, puis couper en 12 parts égales. Former des boules, passer le manche d'une cuillère en bois au milieu de chaque boule. Faire tourner la pâte légèrement autour du manche de la cuillère pour agrandir le trou et former un anneau d'env. 7 cm de Ø (bord extérieur). Laisser lever de nouveau les anneaux sur du papier sulfurisé env. 30 min à couvert.

### CUISSON

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une casserole à env. 160° C. Plonger les anneaux de pâte levée par portions à l'aide d'une écumoire dans le beurre à rôtir, frire en tournant de temps en temps les anneaux jusqu'à ce qu'ils obtiennent une couleur brun clair. Sortir les donuts, égoutter sur du papier absorbant (voir «Suggestion»).



### FARCE/CRÈME AUX FRUITS DE LA PASSION

1	limette, uniquement le jus
1	c. à soupe de sucre
1	papaye, pelée, coupée en deux, épépinée, coupée dans le sens de la longueur en tranches d'env. 5 mm
3 à 4	fruits de la passion, coupés en deux
2	c. à soupe de sucre
2 dl	de crème
	sucre glace pour saupoudrer

**1** Bien mélanger le jus de limette et le sucre, en arroser les tranches de papaye, couvrir et réserver au frais.

**2** Passer la pulpe des fruits de la passion à travers une passoire (reste 1 dl), mélanger avec la crème et le sucre, battre avec les fouets du batteur électrique.

### PRÉSENTATION

Couper les donuts en deux dans l'épaisseur, disposer les tranches de papaye sur l'anneau inférieur, couvrir avec l'anneau supérieur, saupoudrer de sucre glace. Servir la crème aux fruits de la passion avec les donuts.

### SUGGESTION

Laisser refroidir et filtrer le restant de beurre à rôtir – il peut être réutilisé.