

Beignets aux pommes



Pour 4 personnes

Pâte à beignets

- 60 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de lait
- 1 blanc d'oeuf
- 2 cuillère à soupe d'huile neutre (tournesol, pépins de raisin ...)
- 1 cuillère à soupe de sucre

Garniture

- 2 pommes
 - sucre glace
 - Huile de friture
-

Mettez la farine et le sel dans un saladier. Creusez un puits et mettez-y le jaune d'œuf et l'huile. Mélangez doucement avec un fouet en ajoutant le lait petit à petit. Lorsque la pâte est lisse, couvrez-la et laissez-la reposer le temps de préparer les pommes.

Epluchez les pommes, évidez-les et coupez des rondelles épaisses (1 cm d'épaisseur).



Montez le blanc d'œuf en neige avec le sucre puis incorporez-le délicatement à la pâte.

Faites chauffer l'huile de friture entre 180 et 190°C.

Lorsque l'huile est bien chaude, enrobez les tranches de pomme de pâte à beignet et plongez-les dans l'huile. Faites cuire les deux faces jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



Sortez les beignets avec une écumoire et posez-les sur un papier absorbant.

Enrobez-les de sucre glace et dégustez-les !!

Faites cuire les beignets aux pommes au moment de les servir car une fois cuits ils n'attendent pas !

Bon appétit !

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>