

BEIGNETS AUX POMMES

#AUFURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION 30 MIN. / CUISSON 15 MIN.



Ingédients

2 pommes
60g de sucre / 125g de farine
/ 1 œuf / 1 cuillère à café de levure / 10cl de lait / 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol / 1 pincée de sel / 1 bouchon de rhum, soit environ 5ml (facultatif)
1 l d'huile pour friture
Sucre glace, roux et vanillé pour le service

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

LA VEILLE (SI POSSIBLE) OU LE JOUR J, PRÉPAREZ VOTRE PÂTE À BEIGNET EN MÉLANGEANT TOUS LES INGRÉDIENTS, ET LAISSEZ-LA REPOSER, UNE NUIT AU MIEUX, SINON 20 MINUTES MINIMUM, AU RÉFRIGÉRATEUR. LE JOUR J, SORTEZ VOTRE PÂTE À BEIGNETS ET MÉLANGEZ-LA À NOUVEAU. SI ELLE EST TROP ÉPAISSE, DÉLAYEZ-LA AVEC UN FILET DE LAIT. SI ELLE EST TROP LIQUIDE, RAJOUTEZ DE LA FARINE.

FAITES CHAUFFER DANS UNE POÊLE UN BON LIT D'HUILE DE TOURNESOL (1 CM).

PENDANT CE TEMPS, ÉPLUCHEZ LES POMMES, ÉVIDEZ-LES PUIS COUPEZ-LES EN TRANCHES ASSEZ FINES. POUR SAVOIR SI L'HUILE EST BIEN CHAUDE, ON VÉRIFIE EN PLONGEANT UNE CUILLÈRE EN BOIS :

SI DES PETITES BULLES APPARAÎSSENT L'HUILE EST ASSEZ CHAUDE, TREMPÉZ LES TRANCHES DE POMMES DANS LA PÂTE, ÉGOUTTEZ LE SURPLUS AVANT DE LES PLONGER 3 PAR 3 DANS LE BAIN DE FRITURE. ÉGOUTTEZ-LES SUR DU PAPIER : ABSORBANT DÈS QU'ELLES SONT BIEN DORÉES.

MÉLANGEZ UN PEU DE SUCRE GLACE, DE SUCRE ROUX ET DE SUCRE VANILLÉ. SAUPOUDREZ-EN LES BEIGNETS ENCORE CHAUDS ET DÉGUSTEZ SUR LE MOMENT.



SI VOUS AIMEZ LA CANNELLE, VOUS POUVEZ AUSSI MÉLANGER UN PEU DE CANNELLE EN POUDRE À VOTRE SUCRE ROUX POUR SAUPOUDRER LES BEIGNETS.