

BEIGNETS AUX POMMES

Avril 2005 (Actualisé en février 2021)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ Pâte à beignets
- ★ 4 pommes (Royal Gala ou Golden)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 2 cuillères à soupe d'alcool (Rhum, Calvados, Kirch, Cognac)
- ★ Sucre glace

Ustensiles : Vide-pomme, Bain à friture, Araignée

Préparation : 20 mn

Macération : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Préparer une pâte à beignets ou une pâte à crêpes. Couper le citron en deux, extraire le jus dans une soucoupe. Éplucher les pommes, enlever le cœur et les pépins avec un vide-pomme; les couper en rondelles de 8 à 10 mm d'épaisseur. Les placer dans une assiette creuse après les avoir trempées dans le jus de citron, saupoudrer de sucre en poudre et mouiller avec l'alcool. Laisser macérer 30 minutes en retournant de temps en temps.

Faire chauffer le bain d'huile à 175°C. (Huile d'arachide ou de pépins de raisin si allergie à l'arachide) Piquer chaque rondelle de pomme avec une fourchette, tremper dans la pâte à beignets, égoutter sommairement et plonger dans le bain de friture bien chaud par 3 ou 4 au maximum à la fois. Laisser dorer 2 à 3 minutes. Cuits, les beignets remontent à la surface. Les retirer avec une araignée et les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace et servir chaud ou tiède.

Boisson :

Un Cidre doux Breton ou Normand servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.