



Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Beignets de pommes



20 min 10 min 10 min **0** **403**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour les
beignets aux pommes**

4 **Pomme(s)**
250 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Lait demi-écrémé**
50 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Huile de
tournesol**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Sel**

**Ingrédients pour la
friture**

1 litre(s) **Huile pour
friture**

**Ingrédients pour le
dressage**

2 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Clarifier les oeufs.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Les mettre dans le lait.
- 3 Dans un grand bol mélanger le lait avec l'huile, les jaunes, le sucre et le sel.
- 4 Ajouter la farine, fouetter vivement afin de ne pas avoir de grumeaux.
- 5 Battre les blancs en neige bien ferme.
- 6 Incorporer délicatement les blancs à la pâte.
- 7 Éplucher les pommes, ôter le cœur et les pépins. Réaliser des tranches de 5 mm d'épaisseur.
- 8 Faire chauffer l'huile de friture.
- 9 Tremper les pommes dans la pâte, verser les beignets dans l'huile de friture. Laisser dorer pendant 2 minutes puis retourner.
- 10 Répéter jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 2

Dressage

- 1 Déposer les beignets sur du papier absorbant le temps

qu'ils refroidissent un peu.

2 Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.