Christina Lee

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Beignets aux pommes et sauce caramel beurre salé

40 min	25 min	15 min	0	675
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce caramel beurre salé

1. Mettre une casserole sur feu moyen-vif. Ajouter le beurre.
2. Quand le beurre est fondu, ajouter le sucre. Mélanger.
3. Ajouter ensuite le sel. Continuer à remuer jusqu'à obtenir une caramélisation.
4. Quand les bords commencent à caraméliser, continuer à mélanger pour obtenir une caramélisation uniforme.
5. Parfois le beurre et le sucre se séparent. C'est une étape temporaire, il suffit de continuer à mélanger et le mélange redeviendra uniforme.
6. Quand le mélange bout, ajouter alors le bourbon en faisant attention à ne pas se brûler. Pour cela, s'éloigner du feu et le verser lentement.
7. Eteindre alors le feu et mélanger pour intégrer le bourbon.
8. Verser ensuite la crème, très doucement.
9. Choisir une grande casserole permet d'éviter de se brûler avec les projections de caramel bouillant.

   Une fois la crème ajoutée, bien mélanger, puis rallumer

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour les pommes

2 **Pomme(s)**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour la sauce caramel beurre salé

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
120 g **Sucre semoule**
60 g **Beurre**
30 ml **Bourbon**
2 g **Sel**

Ingrédients pour la pâte à beignet

250 g **Ricotta**
140 g **Farine**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
80 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s)**

10 le feu. Racler les parois de la casserole avec la cuillère en bois.

11 Remonter le caramel à ébullition. Puis laisser la sauce frémir jusqu'à ce qu'elle devienne bien crémeuse.

12 Une fois la texture souhaitée obtenue, éteindre le feu et réserver la sauce.

Étape 2

Préparation des pommes caramélisées

1 Peler les pommes.

2 Choisir une variété qui tient bien à la cuisson, par exemple la Royal Gala, la Golden ou la Red Delicious.

3 Couper les parties abimées des pommes.

4 Couper la chair tout autour du coeur. Jeter ce dernier.

5 Puis couper la chair en dés de taille régulière.

6 Faire chauffer une poêle sur feu moyen-vif. Ajouter le beurre.

7 Une fois le beurre fondu, ajouter les pommes. Bien séparer les morceaux à l'aide de la cuillère en bois, pour favoriser la caramélisation.

8 Retirer les morceaux de pommes plus petits une fois qu'ils sont bien caramélisés, pour éviter qu'ils ne brûlent.

9 Une fois les pommes bien caramélisées, éteindre le feu. Verser les pommes dans un bol.

Étape 3

Cuisson des beignets

1 Préchauffer la friteuse à 160-170 °C.

2 Préalablement, laisser la ricotta s'égoutter dans un chinois posé sur un saladier. Ainsi sa texture vas devenir plus épaisse.

3 Ajouter le sucre vanillé dans la ricotta.

4 Pour remplacer le sucre vanillé, prendre une gousse de vanille, la couper en deux dans la longueur puis racler les graines à l'aide d'un couteau. Ajouter ces petites graines au sucre et mélanger au fouet.

5 Incorporer le sucre vanillé à la ricotta. Puis prélever le zeste d'un citron et l'ajouter dans le mélange sucre et ricotta. Mélanger le tout.

6 Tamiser la farine avec la levure chimique dans un saladier.

7 S'aider d'un fouet pour faire passer plus facilement la farine au travers du tamis.

8 Casser les oeufs et les ajouter dans la ricotta. Mélanger.

9 Ajouter les pommes caramélisées dans la ricotta. Mélanger.

10 Puis incorporer la farine avec la ricotta. Mélanger délicatement à l'aide de la maryse.

11 A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer de la pâte à beignet dans la friteuse.

12 Veiller à mettre des morceaux de pomme dans chaque

1 sachet(s) **Levure chimique**

1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la cuisson et le dressage

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

40 g **Sucre glace**

beignet.

13 Ne pas cuire trop de beignets à la fois, cela ferait baisser la température du bain de friture.

14 Une fois les beignets dorés sur une face, les retourner.

15 Préparer un plat recouvert de papier absorbant. Récupérer les beignets dans la friteuse à l'aide d'une écumoire et les poser sur le papier absorbant.

16 Continuer à frire le reste de pâte.

Étape 4

Dressage

1 Juste avant de servir, mettre les beignets dans un saladier contenant du sucre glace. Bien les enrober.

2 Dresser les beignets dans un bol. Verser le caramel dans une verrine et servir à côté.