



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Beignets aux pommes et sauce caramel beurre salé



40 min 25 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

675

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.

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**

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

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.