

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BEIGNETS AUX POMMES



Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 4 pommes
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 5 cl de bière
- 60 g de sucre semoule
- 2 pincée de sel
- Zeste d'un citron jaune
- Huile de friture
- Sucre glace

Préparation :

Cassez les oeufs et séparez les blancs des jaunes. Disposez la farine en puits et incorporez peu à peu le lait, la bière, les 2 jaunes d'oeufs, le sucre, le zeste de citron et 1 pincée de sel. Quand votre pâte est bien lisse, mettez-la à reposer au frais au moins 30 min. Epluchez les pommes, enlevez les pépins avec un vide-pomme puis découpez-les en rondelles un peu épaisses (1/2 cm). Ajoutez l'autre pincée de sel dans les blancs d'oeuf et, à l'aide de votre fouet, montez-les en neige ferme puis incorporez-les délicatement à la pâte.



Faites chauffer l'huile dans une grande casserole ou une friteuse.
Trempez les rondelles de pommes dans la pâte à beignet et plongez-les aussitôt dans l'huile chaude. Quand les beignets sont bien dorés, ôtez-les en vous aidant d'une écumoire.
Déposez les beignets sur un papier absorbant. Saupoudrez-les d'un peu de sucre glace au moment de les servir.

www.paprikas.fr