

11 mars 2009

Beignets de pommes

- Pommes
- Sucre en poudre
- Huile
- Pâte à beignets: 250 g de farine, 4 jaunes d'œufs, 50 g de beurre, 200g de lait, 15 g de levure, 5 g de sel, 4 blancs d'œuf

Dans un saladier, disposer la farine en fontaine.

Ajouter le sel, la levure délayée dans le lait tiède et les jaunes d'œuf.

Mélanger au fouet en incorporant la farine peu à peu. Ajouter le beurre fondu.

Laisser reposer 30 mn

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.

Mettre à chauffer l'huile et pendant ce temps, éplucher les pommes entières, les épépiner et les couper en rondelles.

Les passer une à une dans la pâte à frire et les plonger dans l'huile bouillante.

Cuire les beignets des deux côtés afin qu'ils obtiennent une belle couleur dorée.

Égoutter sur un papier absorbant.

Saupoudrer de sucre

Manger tiède!



Participants:

Inès

Lionel

Joelle

Françoise