Beignets aux pommes

C’est l’automne ! Et si on goûtait ?



Ingrédients:

Pour environ une trentaine de beignets

- 5 pommes Reine des Reinettes
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 Cuillère à soupe d’huile neutre
- 25 cl de lait
- 1 bouchon de rhum
- Huile de friture
- Sucre en poudre

Ustensiles:

- Grand bol
- Vide pommes
- Mandoline
- Fouet ou robot patissier
- Friteuse ou poêle haute

Préparation:

- Mettre la farine, les jaunes d’œuf (garder les blancs), la pincée de sel et la cuillère d’huile dans le grand bol
- Former une pâte et la délayer petit à petit avec le lait
- Ajouter le rhum
- Laisser reposer au frigo
- A l’aide du vide-pomme enlever le milieu des pommes puis les peler
- Avec la mandoline (**attention ça coupe**), faire de fines tranches de 0.5 cm
- Monter les blancs en neige
- Incorporer les blancs dans la préparation de façon énergique
- Faire chauffer l’huile à 180°
- Tremper les tranches de pomme une à une dans la pâte, secouer pour enlever le surplus de pâte

- Mettre en frire par petite quantité pour éviter que les beignets se collent
- Après environ 2 mn les retourner et poursuivre la cuisson 1.5 mn
- Les poser dans un plat avec du sopalin et les arroser légèrement de sucre
- Recommencer jusqu’à épuisement des pommes ou de la pâte
- **Bon goûter**

Bon appétit !