

Beignets de pommes

Pour 4 personnes.



Ingrédients :

Pour la pâte à frire :

2 œufs bios entiers
2 pincées de sel
25 cl de lait
200 g de farine

1 bassine d'huile
4 belles pommes à cuire
40 g de sucre fin
du sucre glace (à convenance)

Préparation : 20 mn

Préparer la pâte à frire :

- Clarifier les œufs.
- Dans un saladier, disposer la farine, 1 pincée de sel fin, les jaunes d'œufs clarifiés et le lait. Bien mélanger.
- Couvrir le saladier d'un film alimentaire et laisser reposer dans un endroit frais.

Préparer les pommes :

- Éplucher, évider les pommes. Les couper en tranches régulières d'environ 1 cm.
- Disposer les tranches sur une plaque ou un plat, saupoudrer d'un peu de sucre semoule, retourner les tranches pour bien les imprégner ; réserver au frais.

Terminer la pâte à frire :

- Monter les blancs en neige avec 1 pincée de sel fin.
- Incorporer délicatement les blancs à la pâte.
- Égoutter les tranches de pommes, les enrober de pâte à frire puis les plonger dans un bain de friture à 180 °C, environ 40 secondes sur chaque face. Eviter de mettre trop de beignets à cuire en même temps.
- Après cuisson, les égoutter soigneusement et les saupoudrer à convenance de sucre glace.