



Le grand classique: beignets aux pommes

Mise en place et préparation:
env. 40 min
Temps de repos: env. 30 min
Macération: env. 30 min
Pour env. 16 pièces

Pâte à frire

70 g de farine

¼ de c. à café de sel

1 c. à soupe de sucre

1 dl de jus de pomme

1 jaune d'œuf frais

1. Mélanger farine, sel et sucre dans un bol.
2. Mélanger le jus de pomme et le jaune d'œuf, ajouter peu à peu en remuant au fouet, lisser. Laisser reposer env. 30 min à couvert à température ambiante.

Beignets aux pommes

2 c. à soupe de jus de pomme

1 citron, jus

2 c. à soupe de sucre

3 pommes (p. ex. boskoop, env. 500 g)

1 blanc d'œuf frais

1 pincée de sel

4 c. à soupe de sucre

1 c. à café de cannelle

huile pour la friture

1. Mélanger jus de pomme, jus de citron et sucre dans un bol.
2. Peler les pommes, retirer le cœur avec un vide-pomme, couper les pommes en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur, mettre aussitôt dans le bol, laisser macérer env. 30 min à couvert à température ambiante.
3. Juste avant la cuisson, monter le blanc en neige ferme avec le sel, incorporer délicatement à la pâte avec une spatule en caoutchouc. Mélanger sucre et cannelle dans une assiette creuse.

Friture: remplir une cocotte d'huile au ⅓ de sa hauteur, faire chauffer à env. 175° C. Eponger les rondelles de pommes, les passer une à une dans la pâte, égoutter. Faire dorer les rondelles par portions sur feu moyen, env. 2 min sur chaque face. Retirer, égoutter sur du papier absorbant, passer dans le sucre à la cannelle, réserver au chaud en maintenant la porte du four entrouverte avec le manche d'une spatule en bois.

Servir avec: crème au cidre doux ou sauce vanille.

Portion: 411 kcal, pro 2 g, glu 42 g, lip 26 g

Crème au cidre doux

Mise en place et préparation:
env. 30 min
Mise au frais: env. 1 h

5 dl de cidre doux ou
de jus de pomme

1 citron bio, un peu de
zeste râpé et tout le jus

50 g de sucre

2 c. à soupe de maizena

3 œufs frais

1 dl de crème entière

1. Mélanger au fouet le cidre doux et tous les ingrédients jusqu'aux œufs compris, amener à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que la masse épaissit, éloigner la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Filtrer dans un bol, couvrir directement la crème de film alimentaire, laisser refroidir, réserver env. 1 h au frais.
2. Fouetter la crème en chantilly, incorporer à la crème au cidre.

Portion: 284 kcal, pro 6 g, glu 34 g, lip 13 g