Beignets aux pommes (faciles)

Bonjour à toutes et tous

Sachant que mes petits gourmands sont en vacances et qu'ils sont tentés par des **beignets** depuis qu'ils ont vu « Mardi Gras » sur le calendrier, devinez ce que j'ai souhaité faire pour leur faire plaisir ? des beignets! Cependant, dans un soucis de « pseudo équilibre alimentaire », plutôt que d'opter sur de simples beignets de pâte frits souvent bien gras, j'ai opté pour des beignets de fruits plus sains et plus particulièrement … les classiques à la **pomme** !

Pour la recette, rien de sorcier : C'est la recette de base que l'on trouve sur tous les sites de cuisines, mais avec deux petites adaptations maison : un peu plus de farine pour un beignet plus épais, et du rhum dans la pâte, saveur que nous adorons tous. Côté pomme, j'ai sélectionné des gala, une variété très fruitée pour relever ces beignets. Réalisés bien vite un soir, ils ont régalés toute la famille par le moelleux de la pâte, le croquant de la pomme et sa petite saveur de rhum.

Je partage l'idée-recette. N'hésitez pas à la réaliser pour un dessert ou un goûter, elle est très rapide, et très pratique pour une gourmandise improvisée. Bonne journée

Beignets aux pommes (faciles)

Recette : Beignets pommes faciles

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 300 g de farine
- 30 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1+1/2 cuillère à soupe de rhum
- 2 oeufs
- 1 petite pincée de sel
- 4 belles pommes (environ)
- 200 ml de lait
- Huile de friture (idéal : frial)
- Sucre glace pour saupoudrer à la fin

Réalisation

- Dans un saladier, déposez la farine, levure chimique, sel et les sucres (semoule + vanillé).
- Battez les œufs en omelette puis ajoutez les aux poudres. Mélangez bien.
- Ajoutez le lait et le rhum, puis fouettez jusqu'à bien homogénéiser.
- Si vous avez le temps, laissez reposer la pâte jusqu'à 1 heure.
- Juste avant cuisson, lavez vos pommez, épluchez les sans les coupez. Retirez les trognon à l'aide d'un vide pomme ou d'un économe.
- Coupez les pommes en rondelles d'1 cm d'épaisseur environ.
- Faites chauffer votre huile de friture. Re-mélangez une petite minute votre pâte si vous l'avez laisser reposer.
- Trempez vos pommes dans la pâte à beignet puis mettez-les à cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, environ 2 minutes par face. Egouttez les sur du papier absorbant .

Juste avant dégustation, saupoudrez à convenance de sucre

glace. Ces beignets se dégustent tiède ou froid.

Astuces :

- Variez les pommes pour avoir des beignets aux saveurs différentes

---