

BEIGNETS AUX POMMES

Recette journal des femmes

2 grosses pommes
1 c à s de cognac
60 gr de farine
2 œufs
5 cl de lait
1 pincée de sel
huile

Mélanger la farine et les jaunes d'œufs, délayer peu à peu avec le lait et le cognac. les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Ajouter dans la pâte très délicatement. Faire attention de ne pas casser la neige.

Peler les pommes, ôter le cœur au vide-pomme. Couper les pommes en rondelles.

Verser 1 cm d'huile dans une sauteuse et chauffer. Rouler les rondelles de pommes dans la pâte. Les plonger dans l'huile sans qu'elles ne se touchent. Faire dorer sur les deux faces.

Egoutter sur du papier absorbant ou sur un linge.

Pour finir

Dès qu'ils sont égouttés, poudrer les beignets de sucre ou faire couler un filet de miel.

* j'ai bien aimé la texture de la pâte, elle est molle, très souple, très aérée.