



Beignets aux pommes du Limousin

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes du Limousin
- 2 c. à soupe de sucre en poudre + 10 g
- 2 c. à soupe de rhum ambré
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 10 cl de bière
- 2 œufs
- huile de pépins de raisin pour la friture
- sucre glace

1. Peler, évider et citronner les pommes.
2. Les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

3. Réunir les rondelles de pommes dans une boîte hermétique, les saupoudrer des 2CS de sucre et les arroser de rhum. Réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures.
4. Disposer la farine en fontaine dans un petit saladier et y déposer au centre le jaune d'œuf, la pincée de sel et la bière.
5. Fouetter pour obtenir un mélange homogène.
6. Monter le blanc d'œuf avec les 10 g de sucre semoule.
7. Incorporer ce blanc monté au mélange précédent.
8. Chauffer l'huile de pépins de raisin à 170°.
9. Essuyer les rondelles de pommes et les enrober de pâte à frire.
10. Les déposer délicatement dans l'huile chaude (pas plus de 3 à la fois).
11. Les retourner à mi-cuisson puis les réserver sur du papier absorbant.
12. Saupoudrer de sucre glace au moment du service.