



Donuts à la pomme Pink Lady®

Recette pour 12 donuts

Ingrédients

- 2 pommes Pink Lady® râpées finement
- 15 cl de lait
- 18 g de levure de boulanger
- 500 g de farine
- 2 œufs
- 85 g de sucre semoule
- 1 pincée de fleur de sel
- le zeste d'1 citron
- 70 g de beurre
- 250 g de fondant pâtissier
- quelques gouttes de colorants rouge
- différents toppings (dés de pomme, noix de coco râpée, sésame...)

1. Faire tiédir le lait, émietter la levure et laisser gonfler quelques minutes. Dans la cuve du robot, placer la farine, les œufs, les pommes râpées, le sel, le sucre et le zeste de citron. Ajouter le

mélange levure/lait et commencer à pétrir à vitesse lente pendant 2 minutes. Ajouter le beurre bien froid coupé en dés et continuer le pétrissage quelques minutes le temps que la pâte se détache des parois du bol.

2. Transvaser la pâte dans un saladier. Le filmer et laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud. Abaisser la pâte sur 1 cm de hauteur sur un plan de travail fariné. A l'aide d'un emporte-pièce, détailler des ronds dans la pâte (utiliser ensuite un emporte-pièce plus petit pour évider le centre des donuts). Déposer les donuts sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, couvrir d'un torchon et laisser lever à nouveau 30 à 40 minutes.
3. Dans une friteuse ou une petite casserole, faire chauffer de l'huile de friture à feu moyen jusqu'à ce qu'elle atteigne 180°C. Plonger les donuts 2 à 2 dans l'huile et les laisser frire 1 à 2 minutes de chaque côté. Réserver sur du papier absorbant pour laisser refroidir.
4. Faire chauffer le fondant pâtissier au bain-marie et ajouter quelques gouttes de colorant pour obtenir la teinte désirée. Plonger un à un les donuts dans le fondant puis décorer avec les différents toppings.