

# Beignets aux pommes

## Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :60 min

Temps de cuisson/repos :10 min

Calories par portion : 344.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 37.158

## Les ingrédients

- 4.0 u Pomme
- 150.0 gr Sucre canne
- 2.0 u Oeuf
- 1.0 cs Jus de citron
- 3.0 cc Cannelle
- 125.0 gr Farine de blé
- 0.5 u Sachet levure chimique
- 10.0 cl Bière blonde
- 2.0 cs Rhum
- 3.0 cl Huile d'arachide

### Préparation de la pâte à beignet

Dans un plat, tamisez la farine avec la levure et le sel.

Versez au centre les jaunes d'oeufs. Réservez les blancs pour la suite de la recette.

Ajoutez l'huile et mélangez de façon a obtenir une pate lisse.

Incorporez la bière petit a petit.

Couvrez la pate d'un linge et laissez reposer 1h à température ambiante.

### Préparation des pommes

Épluchez les pommes et évidez les pépins et le trognon avec un vide-pomme.

Coupez les pommes en rondelles et placez-les dans un plat creux.

Arrosez-les avec du jus du citron.

Melangez le sucre et la cannelle .Versez-en les deux tiers sur les rondelles de pommes et arrosez de rhum.

Laissez macérer pendant 30 min.

**Cuisson**

Quand la pâte à beignets est prête, mettez à chauffer l'huile de friture.

Foutez les blancs d'oeuf en neige fermement et incorporez-les délicatement à la pâte.

Plongez les rondelles de pommes dans la pâte à beignets mousseuse et mettez-les à cuire 3 à 4 minutes par série de trois beignets dans la friture chaude, retournez les plusieurs fois. Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant.

**Présentation**

Saupoudrez les beignets du reste de sucre à la cannelle au moment de servir.