

## Beignets aux pommes

Extrait du livre "Bocaux, confitures, conserves... la bible des recettes du potager"

---



---

Préparation : 20 min - Repos : 30 min - Cuisson : 30 min - 4 personnes

---

**250 g de farine - 2 œufs - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 25 cl de lait - 5 cl de calvados - 10 g de cannelle en poudre - Huile à frire - 4 pommes boskoop - 30 g de sucre glace - sel**

---

Placez la farine en puits dans un récipient. Cassez les œufs en entier et disposez-les au centre avec une pincée de sel et l'huile. Mélangez au fouet en incorporant la farine progressivement, puis en ajoutant le lait petit à petit. Le mélange doit être homogène et sans grumeaux.

Parfumez avec le calvados et la cannelle, et laissez reposer pendant 30 minutes.

Faites chauffer l'huile. Pendant ce temps, pelez les pommes, ôtez les pépins. Coupez-les en morceaux. Quand l'huile semble bien chaude, trempez les morceaux de pommes dans la pâte et plongez-les lentement dans la friteuse. Laissez-les dorer. Puis, retournez-les pour dorer l'autre face. Egouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez-les de cannelle et de sucre glace. Servez chaud ou tiède.

---

**Mes conseils :**

C'est le goûter parfait pour un après-midi maussade. Les enfants et les adultes se retrouvent pour préparer les beignets et les déguster ! C'était comme cela chez ma grand-mère. J'aime également les déguster froids. On pense souvent aux crêpes, mais les beignets...

Si des grumeaux apparaissent dans la pâte. Mixer la pâte au Blender.

Penser à arroser les pommes de jus de citron afin qu'elles ne noircissent pas une fois coupées.

**Mes variantes :**

Je ne mets pas de cannelle, ni de calvados.

Je saupoudre les beignets seulement avec du sucre en poudre semoule.

J'utilise de l'huile isio4 dans la pâte et pour la friture.

J'adore également les beignets de banane ! On peut varier ainsi les deux sortes de beignets.