



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15 mn

BEIGNETS AUX POMMES ET VANILLE BOURBON

INGREDIENTS:

300 g de farine
100 g de sucre semoule
20 cl de lait
½ paquet de levure chimique
Une gousse de vanille bourbon
2 œufs
2 pommes
Huile de tournesol ou d'arachide pour la friture

METHODE :

A la fois simples et délicieux, les beignets aux pommes et à la vanille bourbon sauront animer ce jour de « Mardi gras » avec délicatesse et gourmandise. Un pur moment de bonheur à savourer en famille ou entre amis !

Commencez par mélanger les œufs et le sucre ensemble à l'aide d'un fouet.

Tamisez la farine avec la levure chimique, puis ajoutez-en la moitié sur les œufs avec la moitié du lait. Remuez au fouet pour éviter les grumeaux. Continuez en versant le restant de farine et de lait, et fouettez énergiquement.

Coupez la demi-gousse de Vanille dans le sens de la longueur, grattez les petits grains se trouvant à l'intérieur à l'aide d'un petit couteau, puis les mettre dans la préparation. L'origine du parfum des gousses de Vanille provient de ces petits grains. Mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène.

Nettoyez et épluchez les pommes sans les couper en deux. Evidez le cœur et coupez les pommes en rondelles.

Faites chauffer la friture puis, lorsque l'huile est chaude, trempez les rondelles de pommes dans la pâte à beignets et plongez-les dans la friture quelques minutes.

Lorsque les beignets aux pommes sont bien dorés, égouttez-les et déposez-les sur du papier absorbant. Servez aussitôt.

Encore un moment de gourmandise qui prend tout son charme lorsqu'il est partagé à plusieurs. Imaginez-vous auprès d'un feu de cheminée, dégustant ces délicieux beignets en ce jour de « Mardi gras », n'est-ce pas un pur instant de gourmandise ?