



BEIGNETS AUX POMMES

Un délicieux en-cas pour les amateurs de plaisirs sucrés.

INGRÉDIENTS

- ❑ 2 pommes Fairebel
- ❑ 1 trait de jus de citron
- ❑ 1 pincée de sucre en poudre
- ❑ huile pour la poêle ou la friteuse

POUR LA PÂTE

- ❑ 250 g de farine
- ❑ 200 ml de lait entier Fairebel
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 2 œufs

Pour la pâte, mélanger dans un premier temps la farine avec le sel, incorporer le lait et les œufs afin d'obtenir un appareil visqueux.

Peler les pommes, les évider et les détailler en anneaux épais de 1 cm. Verser ensuite un peu de jus de citron sur les anneaux de pomme.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle ou la friteuse. Plonger les anneaux de pomme dans la pâte et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Enfin, les saupoudrer de sucre en poudre et les servir tièdes.

