

# **BEIGNETS AUX POMMES**

## **INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:**

### **Pour la pâte à beignets :**

150 gr de farine ;  
150 gr de féculé de pomme de terre ;  
¼ de sachet de levure de boulanger ;  
15 cl d'eau + 10 cl de bière ;  
1 pincée de sel ;  
1 gousse de vanille ;

### **Pour la garniture :**

Sucre glace ;  
2 cuillères à soupe de calva ;  
3 à 4 belles pommes ;  
  
Huile pour friture ;

## **DETAIL DE LA RECETTE**

- Eplucher et vider les pommes. Coupez-les horizontalement en tranches de 2 cm.
- Mariner les tranches avec le calvados.
- Mélanger la farine, la féculé et le sel. Ajouter l'eau et la bière petit à petit en fouettant.
- Ajouter les grains de vanille.
- Enrober les tranches de pommes avec l'appareil à beignet et frire à 180 °C.
- Egoutter sur du papier absorbant.
- Poudrer de sucre glace et mettre au four chaud 2 à 3 minutes.

**GOÛTER LE CALVA AVANT DE LE METTRE SUR  
LES POMMES ... DES FOIS QUE !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**

*BON APPÉTIT*