

Beignets aux pommes

Hello les gourmands,

L'automne arrive gentiment et qui dit automne dit desserts aux pommes. ;-)

Personnellement j'adore les pâtisseries à base de pommes et j'aime beaucoup les associer à la cannelle et à la vanille.

Voici une recette de beignets aux pommes avec en accompagnement une crème à la vanille.

C'est parti! :-)



Pour **12 beignets aux pommes**, il vous faudra :

Beignets

- 180gr de lait entier
- 20gr de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 75gr de farine
- 1/2 càc de cannelle en poudre
- 1 càc de pâte de vanille
- 1gr de poudre à lever
- 1 blanc d'œuf
- 1 pincée de sel
- 6 pommes Gala
- 70gr de sucre
- 1 càs de cannelle en poudre

Crème vanille

- 100gr de mix pour crème pâtissière
- 150gr d'eau
- 150gr de lait entier
- 1 càs de pâte de vanille

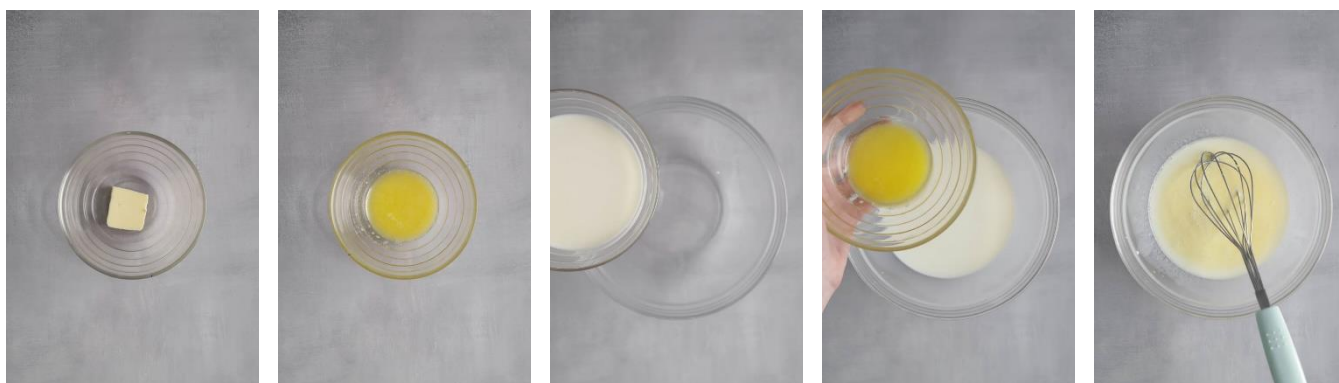
Beignets

Pour commencer, nous allons réaliser la pâte à beignets.

Dans un bol, faites fondre **20gr de beurre** au micro-onde à **600Watt pendant 30 secondes**.

Dans un grand bol, versez **180gr de lait entier** et les **20gr de beurre fondu**.

A l'aide d'un fouet mélangez bien.



Dans deux récipients différents, **séparez le blanc et le jaune d'un œuf**.

Renversez le jaune d'œuf dans **le mélange lait/beurre** et mélangez.

Gardez le blanc d'œuf de côté, on en aura besoin après.

Ajoutez **75gr de farine**, mélangez bien afin qu'il n'y ait **pas de grumeaux**.

Mesurez **1/2 càc de cannelle en poudre** et ajoutez-la à la préparation.



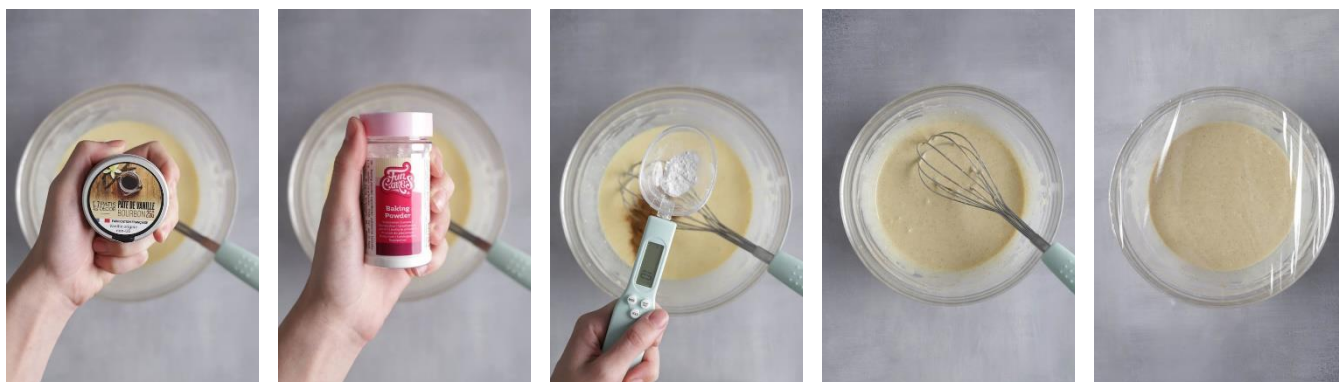
Ajoutez **1 càc de pâte de vanille**.

A l'aide de la cuillère balance, pesez **1gr de poudre à lever** et mélangez bien le tout. La cuillère balance est géniale pour peser les petites quantités! :-)

Pour les plus gourmands, vous pouvez rajouter 1 càs de sucre dans votre préparation. ;-P

Brassez le tout afin d'obtenir une masse **bien lisse et homogène**.

Recouvrez le bol d'un papier cellophane et laissez la préparation reposer à **température ambiante** pendant **environ 15 minutes**.



Pendant ce temps, nous allons préparer les moules.

J'ai choisi ces moules à donuts de 6.5 cm x 2 cm qui sont super pour cette recette de beignets. :-)

Pour nos 12 beignets, je vous conseille d'utiliser deux moules comme ça vous n'aurez qu'une seule cuisson à faire. Mais libre à vous si vous préférez en utiliser un seul. Après tout, 12 minutes de cuisson c'est rapide!. ;-)

Commencez par graisser les moules à l'aide du **spray de démoulage**. C'est indispensable pour la cuisson dans des moules en revêtement antiadhésif ou même en silicone. :-)

Nous allons maintenant nous occuper des pommes. J'ai pris des pommes Gala, elles se cuisent très bien et sont légèrement sucrées.

Coupez les pommes en rondelles d'environ **1.5 cm d'épaisseur**.

A l'aide **d'un emporte-pièce rond de 5 cm**, découpez les rondelles de pommes afin qu'elles puissent rentrer dans le moule.



Enlevez le milieu de la pomme à l'aide d'un **emporte-pièce rond de 2.5 cm**.

Déposez vos rondelles de pommes dans chaque cavité du moule. Préchauffez le four à **200°C, chaleur tournante**.

Dans un pichet, versez le blanc d'œuf que l'on avait mis de côté tout à l'heure.

Ajoutez-y **une pincée de sel** puis à l'aide d'un fouet électrique montez le blanc en neige **bien ferme**.



Ajoutez **délicatement** le blanc d'œuf en neige dans la préparation précédente.

Attention de ne pas faire retomber le blanc d'œuf, je vous conseille donc de mélanger à la maryse.

Versez la préparation dans un grand pichet, cela facilitera le remplissage des moules.

Versez la masse à beignets sur les pommes, répartissez-la dans les 12 cavités.

Enfournez au milieu du four préchauffé à **200°C pour environ 12 minutes**.



Pendant que nos beignets cuisent, nous allons préparer un mélange de sucre et de cannelle pour encore plus de gourmandise! ;-)
Dans un bol mélangez **70gr de sucre** et **1 càs de cannelle en poudre**.

Après 12 minutes, sortez les beignets du four (ils doivent être bien dorés) et démoulez-les directement sur une grille de refroidissement. Plongez-les de chaque côté dans le mélange sucre/cannelle et laissez-les refroidir.



Crème vanille

J'adore manger les beignets aux pommes accompagnés d'une crème vanille.

Je vais vous montrer comment faire une crème vanille express. ;-)

Dans un grand pichet versez **100gr de mix pour crème pâtissière**.

Ajoutez-y **150gr d'eau bien froide** et **150gr de lait entier**.

Petite astuce : Pour avoir un crème bien vanillée ajoutez **1 càs de pâte de vanille** à votre préparation.

A l'aide d'un fouet électrique, fouettez la préparation afin d'obtenir **une crème bien lisse**.

Couvrez votre crème d'un papier cellophane et placez-la au frigo. Au moment de servir, il faudra simplement un peu la détendre au fouet afin d'avoir une belle texture! :-)



La recette est terminée, les beignets aux pommes sont prêts à être dégustés, chauds ou froids. ;-)
C'est un goûter réconfortant pour cet automne!

Ils se garderont **1 à 2 jours dans une boîte fermée au frigo**.

J'espère que cela vous plaira.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

