

Beignets de pommes



Ingrédients nécessaires

eau : 2 verre(s)
huile : 50cl
pomme : 1
sucre blanc : 3cs
arôme de fleur d'oranger : 2cs
sucre vanillé : 4 sachet(s)
farine : 500g
levure chimique : 1 sachet(s)
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Tu veux réaliser un petit dessert sucré qui ravira tes papilles, te rappelant les beignets de la foire ? Cuisine des beignets de pommes en suivant les instructions de Lapinou ! Note bien que la quantité d'huile reste indicative, elle dépend de la largeur de ta poêle. Pour réaliser cette recette, tu dois t'y prendre à l'avance car la pâte à beignets doit reposer pendant une heure.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par mélanger la farine, la levure, le sucre vanillé, l'arôme de fleur d'oranger et 2 verres d'eau.



Etape 2

Couvre cette préparation avec un torchon et laisse la pâte reposer pendant une heure.



Etape 3

Rince la pomme et coupe-la en petites lamelles.



Etape 4

Verse de l'huile dans le fond de ta poêle. Il doit y avoir environ un demi centimètre d'huile en hauteur, sur tout le fond. Mets cette huile à chauffer.



Etape 5

Cette étape doit être effectuée par un adulte, car l'huile peut tâcher et faire des projectiles.

Demande donc à un adulte de faire un petit tas de pâte à beignets dans l'huile bien chaude.



Etape 6

Ensuite, il s'agit de déposer un morceau de pomme sur le tas de pâte.



Etape 7

Après la pomme, il faut remettre de la pâte par-dessus et répéter l'opération dans toute la poêle, sans que les petits tas ne se touchent.



Etape 8

Au bout de 5 minutes, les beignets doivent être bien dorés. Il faut les retourner pour qu'ils cuisent également de l'autre côté et les laisser également 5 minutes.

Cette opération doit être répétée jusqu'à ce que tous les beignets soient cuits. Il ne faut pas hésiter à remettre de l'huile dans la poêle s'il n'y en a plus assez, car les beignets doivent frire, c'est-à-dire cuire dans une quantité suffisante d'huile.



Etape 9

Pour finir, saupoudre les beignets de sucre blanc et déguste-les tièdes ou froids. Miam !

