



Beignets aux pommes et sauce au Miel de Chez Nous

3/4 tasse de farine

1 pincée de sel

1/2 c. à thé de cannelle
en poudre

12 c. à soupe d'eau chaude

4 c. à thé d'huile végétale

2 blancs d'œuf

2 pommes épluchées, le cœur
enlevé et coupées en tranches

Huile végétale ou de tournesol
pour la friture

Sucre à glacer et cannelle
pour décorer

Sauce :

2/3 tasse de yogourt nature

1/2 c. à thé d'extrait
d'amande

2 c. à thé de miel liquide de
Miel de Chez Nous

- Dans un bol, tamiser la farine et le sel.
- Ajouter la cannelle et bien mélanger.
- Incorporer l'eau et l'huile et travailler pour obtenir une pâte onctueuse.
- Fouetter les blancs d'œuf en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
- Enrober les tranches de pommes de pâte.
- Faire chauffer l'huile à friture à 355° F (180° C) ou jusqu'à ce qu'un petit morceau de pain jeté dans l'huile se mette à grésiller au bout de 30 secondes.
- Frire les morceaux de pommes enrobés de pâte pendant 3 ou 4 minutes, le temps qu'ils soient bien dorés et croustillants.
- Retirer les beignets avec une écumoire et les égoutter sur du papier absorbant.
- Mélanger le sucre à glacer et la cannelle et saupoudrer en les beignets.
- Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients ensemble et servir avec les beignets encore chauds.

Variante : remplacer les pommes par des morceaux de bananes ou d'ananas.

