



# KISS MY CHEF

La gastronomie en France

[INFO BRÛLANTE](#) [L'OEUF OU LA POULE](#) [L'EAU À LA BOUCHE](#) [NECTAR](#) [SOUS CLOCHE](#) [LA BELLE VIE](#) [EMPLOI](#) [NOUVEAUX LIEUX](#)

Recettes faciles / 17 octobre 2020

## BEIGNETS DE POMMES REINE DES REINETTES GOURMANDE



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Chaud devant !](#) > [La Belle Vie](#) > [Recettes faciles](#) > Beignets de pommes Reine des Reinettes Gourmande

**Retour direct en enfance et ses moments savoureux avec cette recette de beignets de pommes Reine des Reinettes Gourmande à saupoudrer de sucre glace juste avant de les déguster.**



## **BEIGNETS DE POMMES REINE DES REINETTES GOURMANDE FAÇON GRAND-MÈRE**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 personnes

## Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 20 cl de lait
- 4 pommes Reine des Reinettes Gourmande®
- 1 sachet de sucre vanillé
- ¾ de litre d'huile pour la friture (arachide ou tournesol)
- Sucre glace, selon votre goût

1. Mettez la farine, la levure et la pincée de sel dans un saladier, mélangez. Ajoutez les œufs et les 2 c à s d'huile. Mélangez en ajoutant le lait petit à petit pour obtenir une pâte lisse pas trop liquide.
2. Épluchez les pommes, coupez-les en rondelles et déposez-les dans un plat. Saupoudrez les pommes de sucre vanillé. Mettez une poêle sur le feu avec l'huile pour friture et la faite chauffer. Plongez les morceaux de pommes dans la pâte puis dans l'huile chaude (attention à la température de l'huile, les beignets doivent cuire sans brûler).
3. Retournez les beignets dès qu'ils sont dorés d'un côté. Sortez les beignets au fur et à mesure sur une assiette recouverte de papier absorbant pour éponger le surplus d'huile.
4. Saupoudrez les beignets de sucre glace. Les beignets aux pommes peuvent être servis chauds.

© La Pomme Reine des Reinettes Gourmande®

 Facebook

 Twitter

 Pinterest

