

**750g**

# Beignets aux pommes de grand-mère



30min



Facile



Bon marché

Par [Allej112](#)

Des bons beignets aux pommes tout chauds, c'est vraiment délicieux !!

## Ingrédients

**6 personnes**

250 g de farine

0,45 l d'huile (arachide ou tournesol pour la friture)

20 cl de lait

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel ou sel fin

4 pommes

2 oeufs

1 sachet de sucre vanillé

2 c. à s. d'huile

Sucre

## Matériel

Poêle

Papier absorbant

Saladier

## Préparation



Préparation : **20min**Cuisson : **10min**

- 1** Mettre la farine, la levure et la pincée de sel dans un saladier, mélanger.  
Ajouter les œufs et les 2 c à s d'huile.  
Mélanger en ajoutant le lait petit à petit pour obtenir une pâte lisse pas trop liquide.

---

- 2** Eplucher les pommes, les couper en rondelles et les déposer dans un plat.  
Saupoudrer les pommes de sucre vanillé.  
Mettre une poêle sur le feu avec l'huile pour friture et la faire chauffer.  
Plonger 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** Retourner les beignets dès qu'ils sont dorés d'un côté.  
Sortir les beignets au fur et à mesure sur une assiette recouverte de papier absorbant pour éponger le surplus d'huile.

---

- 4** Saupoudrer les beignets de sucre glace. Les beignets aux pommes peuvent être servis chauds.

### Conseils

S'il y a des enfants autour faire attention à l'huile de friture.