

Valentine ⚡
SWISS MADE

Recette n°10

BEIGNETS AUX POMMES

Préparée avec la TF3 de Valentine
par le chef Philippe Ligrón





Valentine vous présente une recette créée par le chef Philippe Lignon

RECETTE N°10 BEIGNETS AUX POMMES

POUR 4 PERSONNES

Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	3 min

Ingrédients

Pomme à chair ferme	4 pces
Sucre vanillé	1 pincée
Huile de colza	50 ml
Levure chimique	1 pincée
Farine	250 g
Lait	2 dl
Oeuf	4 pces
Sel	1 pincée
Sucre glace	

Matériel nécessaire

Friteuse Valentine TF3
Papier absorbant

MARCHE À SUIVRE



- Mélanger la farine, la levure chimique et la pincée de sel dans un bol adéquat.
- Creuser un puits et ajouter les œufs et l'huile de colza.
- Mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez progressivement le lait tout en continuant de mélanger.
- Épluchez (personnellement, je laisse la peau), épépinez les pommes et coupez-les en rondelles. Disposez-les dans un saladier et couvrez-les de sucre vanillé. Réservez.
- Allumez la friteuse Valentine TF3 sur 180°C.
- Plongez les rondelles de pommes dans la pâte à beignets. Plongez les ensuite dans l'huile chaude. Attention à ne pas vous brûler.
- Retournez les beignets à mi-cuisson et laissez-les bien dorer. Sortez les beignets de l'huile et déposez-les dans une assiette couverte de papier absorbant. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Saupoudrez les beignets aux pommes de sucre glace et dégustez-les tièdes.

Astuces

Il est possible de décliner cette recette de beignets aux pommes avec d'autres fruits. Selon vos envies et selon les saisons, vous pourrez ainsi confectionner de délicieux beignets de poires !

Bon appétit !



LE SAVIEZ-VOUS ?

J'ai longtemps cru que le terme « Beignet » signifiait que la préparation « Baignait » dans l'huile?! Force est de constater que je me suis trompé.

Le terme beignet aurait plusieurs origines possibles.

Au Moyen Age, on désignait volontiers ce genre de préparations sous le nom de « Bignet », ce qui signifierait une pâtisserie salée ou sucrée, de viande ou même de fruits.

D'autres mots usuels issus du vieux français comme « Buyné » et « Beigne » auraient pour signification « contusion ». Ce qui expliquerait le fait de « Se prendre une beigne »!

Gardons plutôt, pour origine, le terme « Bigne », bien plus digne qui signifierait toujours en vieux français : « Élever ».

Pourquoi ces beignets, qui seraient originaires du Moyen Orient et qui auraient traversé le monde entier depuis l'Antiquité, ont-ils toujours la faveur des épicuriens qui les dégustent ?

Car ils sont chauds, croustillants, onctueux et même savoureux !

À présent, c'est à vous de jouer en réalisant cette recette toute simple et n'oubliez pas que c'est du bonheur que vous produisez et même... Pour les jeunes générations, leur éventuelle madeleine de Proust !

Philippe Ligrón