



BEIGNETS AUX POMMES À LA SAUCE À LA VANILLE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LES BEIGNETS AUX POMMES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 ml	Vin blanc
2	Jaune(s) d'œuf
120 g	Farine
	Cannelle
	Sel
	Zeste de citron
2	Blanc(s) d'œuf
30 g	Sucre
300 g	Pommes, pelées, évidé
4 tranches	Pain de mie
	Huile de tournesol, pour frire
	Sucre glace, pour saupoudrer

POUR LA SAUCE À LA VANILLE

125 g	QimiQ Base crème
200 g	Compote de pommes, conserve
100 ml	Lait
30 g	Sucre
	Graines de 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le vin blanc, les jaunes d'œufs, la farine, la cannelle, le sel et le zeste de citron et remuer jusqu'à la pâte soit lisse.
2. Enlever la croûte du pain de mie et couper le pain en dés. Battre les blancs d'œufs avec le sucre en neige. Ajouter les œufs battus en neige, les pommes et le pain de mie à la pâte et bien mélanger.
3. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
4. Former des boules à l'aide d'une cuillère, les mettre dans de l'huile très chaude et les faire dorer lentement.
5. Saupoudrer de sucre glace et les servir encore chaud avec la sauce à la vanille froide.
6. Pour la sauce à la vanille, mixer le QimiQ Classic, la compote de pommes, le lait, le sucre et les graines de la gousse de vanille avec un bâton mixeur.