



# BEIGNETS AUX POMMES



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Farine, sans levure

**3** Jaune(s) d'œuf

**0.5** Citron(s), le jus

**2 cl** Rhum

**2** Blanc(s) d'œuf

**20 g** Sucre

**2 g** Sel

**2** Pommes

Huile végétale, pour frire

## POUR TOURNER

Cannelle

Sucre

## PRÉPARATION

1. Pour la pâte, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Battre les blancs d'œufs avec le sucre et le sel en neige et incorporer à la pâte.
3. Éplucher les pommes, retirer le trognon, les couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Faire passer les rondelles de pomme dans la pâte et les faire dorer lentement dans de l'huile très chaude (160° C).
4. Pour finir, tourner les beignets dans le mélange de sucre et cannelle et les servir chauds.