

■ LES BEIGNETS AUX POMMES

pour 4 personnes

500 g de pommes; de la bonne huile à frire; du sucre fin cristallisé; un peu de cannelle.

Pour la pâte à beignets: 5 cuillerées à soupe bombées de farine; 1 œuf entier plus 2 blancs d'œufs; 1 cuillerée à soupe d'huile; $\frac{3}{4}$ d'un verre de bière; un peu de sel.

Mettre dans une terrine la farine, l'œuf entier, l'huile, un peu de sel. Mélanger bien le tout à la cuillère de bois. Ajouter petit à petit la bière, afin d'obtenir une pâte plus épaisse que la pâte à crêpes. Laisser reposer 1 heure. Battre, au dernier moment, les blancs en neige très ferme. Juste avant de l'utiliser, les incorporer délicatement à la pâte.

2. Eplucher les pommes et les couper en rondelles d'un $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur. Les plonger dans

la pâte à beignets afin de les enrober complètement, puis dans la friture chaude. Lorsqu'elles sont soufflées et dorées, les égoutter. Les saupoudrer de sucre fin et de cannelle et servir très chaud.