

# BEIGNETS DE POMMES À LA FLEUR D'ORANGER

1

de Marc Meneau

Chef au restaurant "L'Espérance" à Saint-Père-sous-Vézelay

Pour six personnes

- 3 pommes moyennes reinette du Canada  
ou "pomme des moissons"
- 125 g de farine
- 125 g de fécule, 10 g de levure chimique
- 20 g de sucre, 5 g de sel
- 50 g de sucre glace
- 1 cl d'huile d'olive
- 1 cl d'eau de fleur d'oranger
- 20 cl d'eau légèrement tiède

Tamisez ensemble la farine et la fécule, ajoutez le sel, 15 g de sucre, la levure chimique, mélangez. Au fouet, incorporez l'huile d'olive, l'eau et l'eau de fleur d'oranger afin d'obtenir une pâte assez consistante. Laissez reposer 5 minutes à température ambiante. Montez les blancs d'œufs très fermes, avec 5 g de sucre pour terminer. Mélangez délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une spatule. Ne pas la travailler trop longtemps.

Pelez et évidez les pommes. Conservez-les entières et coupez-les en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Trempez-les dans la pâte à beignets, égouttez pour enlever l'excès de pâte et plongez-les dans l'huile de friture chaude. Après coloration du premier côté, retournez-les.

Égouttez les beignets et déposez-les sur un papier absorbant. Chauffez un plat, garnissez-le d'une serviette et déposez-les bien chauds saupoudrés d'un peu de sucre glace.