

18 VIII 2009

**Association LA LOUBARESSIENNE.  
07110 LOUBARESSSE**

**BEIGNETS AUX POMMES**

**Ingrédients :**

- 5 œufs
- 500 grammes de farine
- une pincée de sel
- lait
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 1 sachet de levure
- 4 ou 5 pommes
- huile pour friture

**Préparation :**

- Dans un saladier, mettre la farine, le sel, le sucre et la levure, mélanger
- Ajouter les œufs puis le lait pour obtenir une pâte épaisse
- Eplucher les pommes
- Couper les pommes en rondelles dans la pâte
- Faire chauffer 2 à 3 centimètres d'huile dans la poêle
- Lorsque l'huile est bien chaude, prendre une cuillerée du mélange et faire frire jusqu'à ce que le beignet soit doré
- Placer dans un plat et saupoudrer de sucre
- Servir chaud ou tiède

**BON APPETIT !**