

Beignets aux pommes et aux bananes

recettesdusudfaciles.com



Pour 3-4 personnes :

- 3 bananes
- 2 pommes
- 1 citron vert
- 125 g de farine
- 1 gros œuf
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à café de sel
- huile pour friture
- sucre glace

Épluchez les bananes et détaillez-les en tronçons.

Evidez les pommes, les éplucher et les couper en rondelles. Saupoudrez les bananes et les pommes d'1 cuillerée à soupe de sucre et du zeste râpé du citron vert puis arrosez-les du jus de ce même citron.

Dans une terrine, mélangez l'œuf avec le sel et 1 cuillerée à soupe de sucre. Ajoutez la farine et la levure. Continuez à mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Délayez-la avec 10 cl d'eau : la pâte est prête.

Faites chauffer un bain de friture à 175°C.

Égouttez les bananes et les pommes. Trempez-les dans la pâte pour les enrober. Faites-les dorer 2 à 3 min dans le bain de friture.

Égouttez et disposez-les sur du papier absorbant. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace. Servez chaud.