

## Beignets de Mardi gras aux pommes et pancakes

100 gr de farine

1 oeuf entier

2 blancs d'oeufs

25 gr de sucre + un 1/2 paquet de sucre vanillé

10 gr de levure de boulanger

10 cl de lait tiède

1 trait d'huile

1 pincée de sel

2 pommes

Huile pour friture

Sucre semoule, sucre glace

Faites tiédir le lait et délayez la levure, puis ajoutez le sucre

Réservez

Mélangez la farine avec le sel et l'oeuf entier, puis ajoutez le mélange lait-levure

Battez les 2 blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte

Ajoutez le trait d'huile

Epluchez 2 pommes, enlevez le trognon, et coupez-les en tranches un peu épaisses

Dans une friteuse (*une sauteuse avec de l'huile de pépins de raisin pour moi*) faites chauffer l'huile à 180° (un peu chaud je trouve les 1er beignets ont "roussis" de suite) :

*pour tester la chaleur, jetez un peu de pâte dans l'huile si des bulles se forment autour, la température est bonne, maintenez-la.*

Plongez les rondelles de pommes dans la pâte, puis dans l'huile chaude (j'ai fait 3 par 3)

Laissez dorer de chaque côté puis les sortir et les égouttez sur du papier absorbant

Saupoudrez de sucre.

Si vous avez un reste de pâte et plus envie de beignets.....faites des pancakes, c'est délicieux !