

# BEIGNETS DE POMMES WW

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 8/9 beignets de Pommes

- 2 Pommes
- 20g de farine
- 2 petits suisse 0% ou 1 yaourt nature
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 cs d'édulcorant

Recette :

- > **Séparer** > le blanc du jaune d'oeuf
- > Monter en neige le blanc d'œuf avec une pincée de sel
- > **Mélanger le jaune d'œuf** + la farine + les petits suisse 0% + **édulcorant**
- > **Rajouter le blanc en neige délicatement** au reste du mélange
- > **Mélanger**
- > Evider, Eplucher et Couper les pommes en rondelle
- > **Tremper les pommes dans la préparation**
- > **Etaler bien la préparation sur l'ensemble de la pomme**

Pour une cuisson à la poêle :

- ◆◆ Déposer dans la poêle une feuille de cuisson ou Etaler un peu d'huile à l'aide un pinceau ou d'un sopalin
- ◆◆ Faire dorer le beignet des deux côtés

Pour une cuisson avec l'appareil All Clad :

- > **Poser sur le plat du grill All Clad sans matière grasse**
- > Programmer 10 min 240
- > Retourner le beignet
- > Laisser cuire 10 min a 240