

Beignets aux Pommes

Ingrédients:

Pâte

1 1/2 tasse [375 ml] de farine tout usage
1 c. à thé [5 ml] de poudre à pâte
2 oeufs
3/4 de tasse [180 ml] de lait
1 c. à table [15 ml] de sucre
3 pommes
Huile, pour la friture



Syrop

1/3 tasse [80 ml] d'eau
1/2 tasse [125 ml] de cassonade
1/4 tasse [60 ml] de sirop de maïs

Préparation:

1. Dans un bol, tamiser la farine et la poudre à pâte.
2. Ajouter les oeufs, le lait et le sucre.
3. Mélanger au fouet ou à la cuillère de bois pour obtenir une pâte lisse et épaisse.
4. Peler les pommes et retirer le coeur avec un vide-pomme, sans les couper.
5. Couper les pommes en tranches de 1/2 pouce [1.2 cm] de largeur, à l'horizontale.
6. Tremper chaque tranche dans la pâte pour bien l'enrober.
7. Égoutter l'excès de pâte.
8. Chauffer l'huile dans la friteuse à 350°F [180°C].
9. Frire les pommes, quelques tranches à la fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit pendant environ 5 minutes.
10. Les retirer de l'huile et les égoutter sur un papier absorbant.
11. Dans une petite casserole, chauffer l'eau, la cassonade et le sirop de maïs.
12. Laisser mijoter pendant 5 minutes, en remuant.
13. Verser sur les beignets chauds.