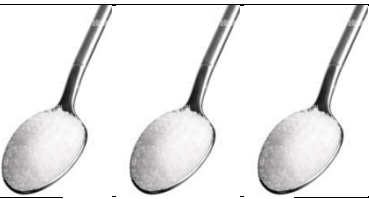


RECETTE

Beignet aux pommes à la poêle



Ingrédients :

3 cuillérées à soupe bombées de farine		1 petit verre de lait	
3 cuillérées à soupe de sucre		2 pommes	
1 gros œuf (facultatif)		20 g . de beurre	

Préparation :

- 1) Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, l'œuf, le lait et les pommes coupées en lamelles

Dans une poêle anti-adhérente, faire fondre la moitié du beurre et verser la pâte aux pommes.



- 2) Faire cuire environ 7-8 mn à feu doux, avec un couvercle.

Lorsque la pâte a bien pris, la déposer dans un plat .



- 3) Faire fondre le reste du beurre et terminer de cuire le second côté.



- 4) Retourner le beignet sur un plat et saupoudrer de sucre. Déguster tiède...

