



Les Beignets aux pommes-raisins secs

« LI BIGNETA »



Eplucher les pommes et les découper en dès de 1 cm de côté. Laver les raisins secs. Mettre à macérer les pommes coupées et les raisins secs dans le rhum.

Dans une casserole, mettre le beurre coupé en petits morceaux, une pincée de sel, le sucre et l'eau. Porter le tout à ébullition et retirer immédiatement la casserole du feu. Incorporer d'un seul coup la farine préalablement tamisée avec une spatule.

Remettre la casserole sur feu doux, pour dessécher la préparation, tout en remuant la pâte sans arrêt jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au fond et aux parois de la casserole.

Retirer à nouveau la casserole du feu, incorporer à la pâte les oeufs un à un, préalablement battus, rajouter la fleur d'oranger, les pommes et les raisins préalablement égouttés, tout en mélangeant délicatement avec la spatule.

Faire chauffer l'huile de friture, former les beignets en prenant la pâte avec une cuillère à dessert, et faire glisser, à l'aide du doigt, délicatement les boules de pâte dans la friture. Entre chaque boule de

pâte formée, tremper la cuillère dans un bol d'eau tiède destiné à cet usage, opération qui permet d'éviter que la pâte reste collée à la cuillère...

Laisser cuire et dorer les beignets en les retournant de temps en temps avec une écumoire. Les déposer sur du papier absorbant afin d'éliminer le surplus d'huile.

Les présenter dans un plat saupoudrés de sucre semoule et les servir chauds.

Ingrédients :

Pour 8 personnes

0,250 kg de farine

0,080 kg de beurre

0,020 kg de sucre

0,250 kg de pommes reinette

0,150 kg de raisins secs de Corinthe

6 à 7 oeufs

0,400 l d'eau

0,050 l de rhum

0,050 l de fleur d'oranger

Sel

Huile pour friture (arachide ou tournesol)

Temps de préparation : 30 mn

Retrouvez toutes les recettes « Cuisine Nissarde, le Respect de la tradition » ainsi que la liste des restaurants labellisés sur le site www.cotedazur-tourisme.com.