



Desserts

Anneaux de pommes croquants

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes
125 grammes farine fermentante
1/2 cuillère à café curry
1/2 cuillère à café poudre de paprika (doux)
2 œufs
1 décilitre de bière blanche
pincer sel

Méthode de préparation

Mélangez le sel, le curry et le paprika avec la farine. Cassez les œufs. Incorporez les jaunes à la farine en même temps que la bière jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Ôtez les trognons des pommes à l'aide d'un vide-pomme et épluchez celles-ci. Coupez-les ensuite en anneaux de 1,5 cm d'épaisseur. Battez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte. Trempez-y les anneaux de pommes et faites-les frire à 180 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

