



Desserts

Gâteaux donuts à la Pink Lady

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la farce de pomme

5 pommes (Pink Lady, coupées en dés)
2 cuillères à soupe de cidre de pomme
4 cuillères à soupe de beurre
70 grammes de sucre brun
2 cuillères à café de canelle
1/2 cuillère à soupe farine
50 grammes de sucre
pincer sel

Pour les donuts

240 millilitres de cidre de pomme (chaud)
6 cuillères à soupe de beurre (fondu)
1/2 cuillère à café noix de muscade
70 grammes de sucre cristallisé
1 cuillère à café de canelle
2 cuillères à soupe de lait
500 grammes de farine
2 paquets de levure
1 jaune d'oeuf
pincer sel
1 œuf

Pour la crème de mascarpone

200 grammes de mascarpone
1 sachet de sucre vanillé
1 jaune d'oeuf

Méthode de préparation

Mélangez la levure et le cidre de pomme dans un plat et réservez 5 minutes.

Mettez le beurre et le sucre dans un robot de cuisine équipé du crochet à pâte. Commencez à pétrir jusqu'à l'obtention d'une masse puis ajoutez les oeufs, le lait, le sel, la noix de muscade, la cannelle, le mélange de levure et la farine.

Détachez la boule de pâte du crochet, déposez-la dans un grand plat, couvrez et laissez monter 1 heure.

Détachez la boule de pâte du crochet, déposez-la dans un grand plat, couvrez et laissez monter 1 heure.

Faites des ronds dans la pâte et déposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.

Couvrez la plaque et laissez monter 1 heure.

Cuisez les dés de pomme dans une casserole avec du beurre puis ajoutez les autres ingrédients pour la farce. Laissez mijoter une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop épais avec des morceaux. Tenez au chaud.

Cuisez les dés de pomme dans une casserole avec du beurre puis ajoutez les autres ingrédients pour la farce. Laissez mijoter une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop épais avec des morceaux. Tenez au chaud.

Passez les donuts dans une poêle à frire durant 1-2 minutes et réservez.

Coupez les donuts en deux et déposez entre chaque donut une cuillère de farce à la pomme.

Coupez les donuts en deux et déposez entre chaque donut une cuillère de farce à la pomme.

Ustensiles de cuisine

Friteuse

