

BEIGNETS A L'ANANAS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

FACILE	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 10 minutes
4 personnes	2 saladiers, 1 faitout ou 1 friteuse

Ingrédients :

100 gr de farine
2 pincées de sel
30 gr de beurre
10 cl de lait
sucre
3 œufs
1 ananas
Huile pour friture

Préparation :

- 1 - Faire fondre le beurre à feu doux. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 2 - Dans un saladier, mélanger la farine, une pincée de sel, une cuillère à café de sucre, le beurre fondu, le lait et les jaunes d'œufs.
- 3 - Eplucher l'ananas en coupant d'abord les deux extrémités, enlever la peau, retirer à l'aide d'un petit couteau les yeux, enfin couper en rondelles et retirer le cœur. Saupoudrer chaque rondelle de sucre, les tapoter pour en faire tomber l'excédent.
- 4 - Faire chauffer l'huile dans un faitout assez haut ou à la friteuse
- 5 - Au moment de cuire les beignets, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les incorporer à la pâte délicatement.
- 6 - Tremper les rondelles d'ananas dans la pâte à beignets et les plonger dans la friture bien chaude.
- 7 - Laisser dorer quelques minutes de chaque côté, bien égoutter, essuyer avec du papier absorbant et saupoudrer avec un peu de sucre.