

Beignet au caramel, compotée de pomme au beurre et cannelle |

Recette pour 12 tapas

Description

Toujours réconfortant en période hivernale...

L'astuce du chef

Faites très attention lors de l'utilisation de la friteuse, ou d'une casserole en guise de friteuse, ne gardez pas les enfants dans la cuisine. Ils seront surtout contents de les manger.

Ingrédients

Beignet

- 200 Gr Farine
- 1 Pincée(s) Sel
- 10 Gr Sucre
- 3 Gr Levure sèche
- 50 Ml Eau
- 60 Gr Beurre fondu
- 1 Cuil. à soupe Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
- 2 Unité(s) Oeuf

- Beurre

Caramel au beurre salé

- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Beurre

Compotée de pomme

- 3 Unité(s) Pomme golden
- 0.25 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- 30 Gr Sucre
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Beignets

Mettre tous les ingrédients dans le malaxeur, sauf les œufs, pétrir la pâte avec le crochet.

Une fois un mélange homogène, incorporer les œufs un à un (technique similaire de la brioche)

Laissez la pâte se reposer au réfrigérateur durant 30 minutes. Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, gardez une épaisseur de 1 cm environ.

Il ne vous reste plus qu'à détailler les beignets à la forme souhaitée.

Plongez les beignets dans la friteuse, les retourner pour colorer les deux faces du beignet.

Les égoutter, puis les saupoudrer de sucre.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, munie d'une douille fine, percez légèrement le beignet et le remplir de sauce caramel au beurre salé.

Attention au dosage, il pourrait exploser dans vos mains.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Ajoutez la fleur de sel. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Brunoise de pomme

Épluchez les pommes, les couper en deux, les vider. Taillez les pommes en petits cubes de 1 cm carré, les arroser de jus de citron et les saupoudrer de sucre, bien mélanger.

Dans une poêle chaude avec du beurre, faites revenir la brunoise de pomme. Attention de garder du croquant, hors du feu ajoutez la cannelle et les zestes de citron, bien mélanger

Montage

Dans une vaisselle, déposez un beignet au caramel, ajoutez-y la brunoise de pomme.

Bon appétit!