



Beignets aux pommes crème vanille

Préparation et cuisson: env. 30 min.

„Délice suédois à la pomme et à la vanille”

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 ml de **lait entier**
- 1 **gousse de vanille**
- 3 **jaunes d'œufs**
- 6 CS de **sucre**
- 25 g de **maïsen / amidon de maïs**
- 4-5 dl de **lait**
- 100 g de **farine**
- 1 **œuf** entier
- 5 **pommes**
- **Beurre**

Préparation:

1. Faites bouillir le lait entier avec les graines de la gousse de vanille à feu doux.
2. Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs, la moitié du sucre et l'amidon maïs jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Incorporez progressivement le lait entier cuit aux jaunes d'œufs à travers une passoire. Remettez le mélange sur le feu et laissez mijoter à nouveau à feu doux pendant 2 à 4 minutes, en remuant bien pour que la crème ne s'agglomère pas.
4. Pour la pâte, mélangez progressivement le lait avec la farine. Ajoutez le reste de sucre et l'œuf, puis mélangez bien le tout. Laissez la pâte reposer.
5. Éplucher les pommes et coupez-les en fines rondelles.
6. Plongez les tranches de pommes dans la pâte et faites-les griller sur la plaque beurrée jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
7. Servez les rondelles de pommes encore chaudes avec la crème à la vanille.

Nous vous recommandons les accessoires suivants disponibles sur notre boutique en ligne (www.kukissima.ch):



Grille en fonte émaillée brillante
NAPOLEON
N° art. 560133



Bol en inox 28cm 5.7L
moHA!
N° art. 6965886

Bon Appetito!
Giàna

