

Dessert rapide: Rondelles de pommes frites à la canelle

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Pour le mélange à pâte

- 4 grosses pommes fermes
- 1 tasse de farine
- 1/4 c. thé poudre à pâte
- 2 c. table de sucre
- 1/4 c. thé de sel
- 1/4 c. thé cannelle
- 1 oeuf
- 1 tasse de babeurre *

Pour la couverture des rondelles

- 1/3 tasse de sucre
- 2 c. thé cannelle

Préparation

1. Couper les pommes en tranches.
2. À l'aide d'emportes pièces de différent gabarit, couper les rondelles.
3. Mélanger les ingrédients secs du mélange pour pâte. Réserver.
4. Battre l'oeuf et le mélanger au babeurre.
5. Incorporer le mélange de babeurre au mélange sec. Bien mélanger afin que tout les grumeaux soient disparus.
6. Plonger les rondelles de pommes délicatement l'une après l'autre pour les couvrir de la pâte et les déposer dans votre friteuse ou votre huile bien chaude.
7. Retirer lorsqu'elles sont bien dorées. Quelques minutes suffiront. Ne jamais les laisser sans surveillance.
8. Rouler les rondelles dans le mélange de sucre/cannelle pour les recouvrir.
9. Servir chaudes avec un caramel chaud ou de la crème glacée à la vanille ! Un pur délice!