



Beignets aux pommes et beurre de cidre, clafoutis aux fruits secs

Clafoutis aux fruits secs (pour 6 personnes)

- 200 gr de craquelin
- 50 gr de beurre en pommade
- 300 gr de fruits secs (noisettes, amandes, dattes figues et abricots)
- 15 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 35 cl de lait entier
- 1 càs de cannelle en poudre
- 75 gr de sucre en poudre
- 2 c à s de cassonade blonde

1/ Coupez le craquelin en fines tranches et beurrez-les.

2/ Disposez dans le fond d'un plat à tarte, recouvrez du mélange de fruits secs concassés.

3/ Recouvrez de la brioche qui vous reste.

4/ Dans un saladier, battez les oeufs, la crème le lait, la cannelle et le sucre blanc.

5/ Versez le mélange sur les fruits, et laissez le craquelin s'imprégner du liquide.

6/ Saupoudrez de cassonade blonde, de quelques noix de beurre, et enfournez dans four préchauffé à 180° pendant +/-30'.

7/ Dressez le clafoutis sur assiette.

Beignets aux pommes et beurre de cidre (pour 4 personnes)

- 4 pommes (Boskoop)
- ½ citron
- 8 càs de calvados
- 1 l d'huile de friture
- 4 càs de sucre glace



Pâte à beignets

- 2 oeufs
- 125 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 càs d'huile
- 1 pincée de sel
- 25 cl de lait

Beurre de cidre

- 125 g de sucre semoule
- 1 càs d'eau
- 1 càs de calvados
- 25 cl de cidre doux
- 50 g de beurre demi-sel en pommade

1/ Séparez les jaunes des blancs et réservez les blancs au frais.

2/ Dans un saladier, formez une fontaine avec la farine, la levure et le sel. Incorporez petit à petit le lait de manière à obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez ensuite les jaunes d'oeufs et la cuillère d'huile.

3/ Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 1 heure à température ambiante. (5')

4/ Pendant ce temps, pelez, évidez et taillez les pommes en rondelles, citronnez-les faites-les macérer dans le calvados

5/ Dans une casserole, versez le sucre, l'eau, le calvados et le cidre. Portez à ébullition, laissez frémir 5 minutes. Incorporez le beurre en noisettes. Le beurre de cidre doit être onctueux.

6/ Juste avant l'utilisation de la pâte, battez les blancs d'oeufs en neige ferme, et incorporez-les à la pâte.

7/ Egouttez les rondelles de pommes, plongez-les dans la pâte à beignets puis dans l'huile de friture et faites cuire les beignets 1 minute jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur les deux faces.

8/ Sortez-les de la friture à l'aide d'une écumoire, égouttez-les sur du papier absorbant ou un torchon propre et saupoudrez-les de sucre glace.

9/ Servez directement avec le beurre de cidre

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_beignets-aux-pommes-et-beurre-de-cidre-clafoutis-aux-fruits-secs?id=8549309&emissionId=5931