

# BEIGNETS...

## POMME, BANANE, POIRE



**PORTIONS :** 3

**HUILE :** ELITE

### • INGRÉDIENTS •

Œufs 2 pièces  
Farine 180g  
Levure chimique 16g  
Sucre 50g  
Eau gazeuse 30g  
Amphora Elite PM  
Poire 1 pièce

Banane 1 pièce  
Pomme 1 pièce  
Coco râpée 50g  
Cannelle PM  
Rhum ambré PM  
Vin rouge 250g  
Zeste d'orange  
Sucre 1 cuillère à soupe  
Badiane 1 pointe

1. Confectionnez la pâte à beignet la veille. Dans un saladier versez la farine, la levure et le sucre. Creusez un puits, rajoutez les œufs et mélangez. Ajoutez progressivement l'eau gazeuse et réservez.
2. Préparez les fruits, coupez la poire en quartiers, la banane et la pomme en rondelles.
3. Préparez une réduction avec le vin rouge, l'orange et le sucre badiane.
4. Divisez la pâte à beignet en trois récipients identiques. Dans le premier ajoutez la cannelle, dans le deuxième le rhum ambré, dans le troisième la réduction de vin rouge, le zeste d'une orange, le sucre et une pointe de couteau de badiane.
5. Chauffez l'huile Elite à 155°C, avant de frire plonger la pomme dans l'appareil cannelle. La banane dans l'appareil rhum ambré et après friture dans la noix de coco râpée. Puis la poire dans la pâte au vin rouge, bien égoutter après cuisson.
6. Servir avec une sauce à base de fromage blanc légèrement citronnée et une sauce chocolat.

### LE PLUS DU CHEF

On peut être sans limite, fraises, framboises, agrumes, mangue, ananas, etc...



# AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •