

Beignets express de pelures de pommes



Quatre belles pelures de pommes (les plus longues possibles)

250 g de farine

25 cl de limonade

1 citron non traité

Huile d'arachide pour la friture

Battez au fouet la farine avec la limonade pour obtenir une pâte à beignet fluide et onctueuse, ajoutez le zeste du citron. Formez un serpent in avec chaque pelure sans le serrer trop, plongez-le dans la pâte puis dans l'huile d'arachide bien chaude. Retirez les beignets de la friture, laissez-les égoutter quelques instants sur du papier sulfurisé et dégustez-les avec un peu de gelée de trognons de pommes.

les autres pelures de pommes, je les fais sécher au four à 100°C environ une heure puis je les glisse dans une mousseline à thé avec ou sans épices (petits morceaux de cannelle et de badiane).

Gelee de trognons de pommes



10 trognons de pommes

250 g de sucre

Disposez les trognons dans une casserole avec le sucre et un litre d'eau. Laissez mijoter à petit feu pendant une bonne heure. Versez le liquide sirupeux dans un pot et laissez refroidir. Une gelée légère se forme quand la préparation est bien froide.

Ma tarte aux pommes

10 petites pommes
30 g de pistaches
50 g de beurre
80 g de sucre
un bâton de cannelle
une étoile de badiane
200 g de pâte sucrée maison



Étalez la pâte sucrée dans un moule à tarte, de préférence rectangulaire et allongé, recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et réservez-le au frais. Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez les pommes, retirez le trognon avec un vide-pommes et disposez-les dans un plat à gratin. Parsemez-les de sucre, de petits dés de beurre, incorporez la badiane et la cannelle dans le plat et enfournez une dizaine de minutes.

Déposez délicatement les pommes compotées dans le fond de tarte, parsemez les pistaches et enfournez une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson. Si les pommes colorent trop, déposez un morceau de papier aluminium. Dégustez tiède.

