
BEIGNETS AUX POMMES

Ingrédients :

8 cuillerées rases de farine
3 œufs
Un petit peu d'eau de vie
Un petit peu d'eau pour défaire les
œufs - des pommes

Matériel

Poêle
Plat

Technique :

Eplucher les pommes, les couper en fines rondelles ou en tranches. Mélanger les ingrédients ensemble, une fois le tout bien mélangé, ajouter les pommes. Faire chauffer une poêle huilée. Une fois la poêle chaude, verser un peu de pâte avec des tranches de pomme dans la poêle. Cuire des deux côtés. Une fois cuits, mettre les beignets dans un plat et saupoudrer de sucre.

GATEAU FINANCIER

Ingrédients :

4 blancs d'œufs
120 g de farine
200 g de sucre
90 g de beurre
100 g d'amandes

Matériel

Cuillère en bois
1 tôle - Balance

Temps de préparation :

1/4 heure

Temps de cuisson :

1/2 heure à 1 heure

Technique :

Battre les blancs en neige, ensuite ajouter le sucre, la farine, le beurre légèrement fondu dans une terrine. Hâcher les amandes, les incorporer et mélanger le tout. Remuer très doucement pour obtenir un mélange très homogène; verser sur une tôle beurrée; ensuite couvrir avec un papier, faire cuire au four assez doux.