

Pâte à beignets

cuisson 5 minutes.

250 grammes de farine.

2 œufs - 1 verre de lait ou 1/4.

2 cuillères de Rhum. sel.

4 pommes.

Mettre la farine verser l'eau un puits
puis mettre (les œufs) les jaunes.

Le Rhum le sel, un peu de lait.

La mélanger jusqu'à qu'il n'y ait
plus de grain.

Battre les pommes en neige puis les
incorporer petit à petit à la pâte.

Beurre blanc

Faire réduire à sec le vinaigre et
les échalotes.

Bien ramollir le beurre.

Avant d'incorporer le beurre, mettre de la
crème fraîche (1 grosse cuillère à soupe)