

Beignets de bananes et de pommes à la cannelle



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 15 mn

Le jour du Mardi Gras, il est de tradition de faire des beignets. Je vous propose, aujourd'hui, de délicieux beignets aux fruits.

Ingrédients

- 150 g de farine
- 20 cl d'eau
- 1 cs d'huile de tournesol
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 2 bananes
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 citron
- 1 cc de cannelle
- 1 petit verre d'alcool de mirabelle
- 50 g de sucre
- huile de friture

Préparation

- 1 Préparez la pâte à beignets. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, l'eau, l'huile et l'oeuf. J'ai utilisé mon batteur électrique afin d'éviter les grumeaux. Réservez la pâte au frais au moins 1 heure.
- 2 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez les fruits. Coupez les bananes en longueur. Enlevez le trognon des pommes et coupez-les en large rondelles. Arrosez les fruits d'un jus de citron. Saupoudrez-les de cannelle, de sucre vanillé. Enfin, terminez par un petit verre d'alcool de mirabelle.
- 3 Laissez macérer au moins 1/2 heure. Au moment de préparer vos beignets, mettez votre huile de friture à chauffer, trempez les fruits dans la pâte pour bien les enrober et mettez-les dans l'huile bien chaude.
- 4 Égouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre. Dégustez sans attendre. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

