

## Les ingrédients pour 4 personnes :

- 2 à 3 pommes à cuire
- 50 g de sucre
- cannelle en bâtons ou en poudre (c'est facultatif)
- 5 cl de rhum
- 200 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile 1 pincée de sel fin
- 1 œuf +1 blanc d'œuf
- 30 cl de lait (on peut prendre un lait végétal: coco, soja, avoine)
- huile végétale pour la friture
- sucre glace
- (on peut mettre de la vanille)

Cette recette peut aussi se faire avec des bananes, des ananas (frais ... pas en boîte) et des poires si elles sont assez fermes

Préparer un bain de friture. (casserole + huile)

Mélanger la farine, le sucre, l'huile, le sel, l'œuf entier et le blanc d'œuf. Ajouter progressivement le lait.

Astuce de Cyril Lignac pour une pâte homogène, mettre la farine en deux fois. Ajouter le rhum (moi j'adore donc je suis généreuse!)

- On peut utiliser le robot 1 min vitesse 10 pour moi au mini bol -

Eplucher les pommes, vous avez pris soin de retirer l'intérieur avec un vide-pommes, ce qui vous fait de belles tranches rondes trouées. (si vous n'avez pas de vide-pommes, couper des tranches et enlever au couteau office, l'intérieur)

Plonger les tranches de pommes dans la pâte puis dans la friture. (astuce: pour ne pas que ça colle au fond, il ne faut pas lâcher directement les pommes). Egoutter sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre glace (ou sucre semoule, je préfère).