

## BEIGNETS AU GENEPI

### Ingrédients pour 5 personnes

*1kg de pommes  
1 kg de farine de blé  
110 cl de lait entier  
3 œufs frais  
50 grammes de sucre roux semoule  
1 pincée de cannelle  
1 pincée de muscade  
10 cl de Genépi artisanal  
5 grammes de sel fin  
Huile d'arachide*

Mélanger la farine avec le sucre, la cannelle, la muscade et le sel. Rajouter le lait. Bien fouetter. Rajouter les œufs et le genépi. Bien fouetter le tout et réserver 1 heure (couvert) au réfrigérateur.

Laver et peler les pommes. Les couper en rondelles. Chauffer de l'huile d'arachide dans une friteuse ou une sauteuse. Une fois l'huile à 180°, plonger les rondelles de pomme dans la pâte à beignets et ensuite dans l'huile. Les dorer des deux côtés et réserver sur du papier absorbant. Dans une poêle chaude, déposer cinq beignets saupoudrés de cassonade. Arroser de genépi et flamber.

