



BIOSÜDTIROL

Agricultrice bio Margaret conseille : Beignets fourrés aux pommes

Préparation : 1 heure 10 minutes

Difficulté : moyen

Ingrédients (6 à 8 portions)

Préparation de pommes de terre

300 g de pommes de terre farineuses

1 jaune d'œuf

1 cuillère de beurre fondu

100 g farine

un peu de sel

Farce

3 pommes **Granny Smith**

1 jaune d'œuf

1 cuillère de chapelure

1 cuillère de farine

1 cuillère de sucre

80 – 100 g de ricotta

biscuits Amaretti finement broyés

suivant les goûts, un peu de cannelle, de citron ou de rhum

Préparation

Faire cuire les pommes de terre dans l'eau salée, les égoutter, les peler et les réduire en purée. Ajouter à la purée le jaune d'œuf et le beurre fondu, bien mélanger et laisser refroidir. Quand la purée sera refroidie, et peu avant de reprendre la préparation pour les beignets, ajouter la farine et bien mélanger pour obtenir un mélange lisse.

Eplucher les pommes, les faire cuire dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, les passer au mixeur et ajouter les autres ingrédients. Etaler le mélange et découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce à biscuits. Poser un peu de farce sur chaque disque puis le refermer en demi-lune en scellant bien les bords. Faire cuire les beignets dans l'eau bouillante salée ; dès qu'ils remontent à la surface, les sortir de l'eau ; les distribuer sur une assiette, décorer à souhait et servir avec un sourire.



BIOSÜDTIROL

Le conseil de Margaret :

Si vous remplacez les biscuits Amaretti broyés par un peu de raifort, les beignets deviennent un hors-d'œuvre savoureux. Dans ce cas il est bon de les servir accompagnés d'une salade de mâche, roquette, quartiers de pomme et quelques gouttes de farce. Bon appétit !