

FICHE RECETTE (pour 280 beignets)

BEIGNETS DE POMMES OU D'AUBERGINES

Ingrédients :

Pommes ou aubergines : 4Kg
Farine : 1,2Kg
Eau : 16Kg
Bicarbonate : 40g
Huile de friture : 10L
Sel ou sucre, éventuellement épices (curry, tandori..)

Préparation :

Couper les pommes ou les aubergines en rondelles d'1cm

Mélanger les ingrédients de la pâte et réserver

Mise en service :

Allumer le cuiseur 1h avant le service avec l'huile dans une poêle creuse (60cm)

A 150° (thermomètre laser), plonger les aubergines ou les pommes dans la pâte et les jeter dans l'huile

Les retourner à mi-cuisson, puis les retirer dans l'ordre où elles ont été mises lorsqu'elles sont cuites (environ 5mn)

Les placer sur un égouttoir ou un plat en pente, puis dans le plat de service en les saupoudrant de sel, sucre ou épices

Si l'huile chauffe trop vite par rapport à la vitesse de confection, glissez une plaque métallique entre le feu et la poêle

Ordre de prix des ingrédients (bio) : 10ct/beignet