

## Beignets de pommes

**T.S.V.P** Préparez la pâte à faire : 250g de farine, 5g de sel, 1 œuf, 3 décilitres d'eau, 1 cuillerée de beurre fondu, une pincée de sucre, 1/2 verre de cognac. Mélanger complètement. Laissez reposer 2h. Puis au moment d'employer ajoutez 2 blancs fouettés en neige.

Épluchez les pommes, retirez les pépins, les couper en rondelles. Les mettre dans une terrine les saupoudrer de sucre fin et les arroser d'un petit verre de rhum. Laissez macérer 1 heure. Tremper les rondelles de pomme une à une dans la pâte à faire et les plonger au fur et à mesure dans la friture très chaude pour les saisir -

## Truffes au chocolat

50g de chocolat - 4 jaunes d'œufs - 160g de beurre  
8 cuillerées de lait.

Faites fondre le chocolat dans le lait. Incorporez les œufs puis le beurre - Faites juste chauffer - Laissez refroidir - Roulez les truffes et enrobez-les de cacao -

Pâte à pain (pour 2)

Délayer 125 g. de farine, 1 jaune d'œuf, 2 cuil. à soupe d'huile,  
1 cuil. à soupe de cognac, 1 pincée de sel, 1 déci 1/2 d'eau tiède  
1 noisette de levure.

Laisser lever la pâte au chaud sur une grande feuille et y  
ajouter au moment de s'en servir le blanc d'œuf  
battu en neige.