 **Beignet de Tréguier**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/beignet-de-treguier-p1080165-r.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)  
**- 30 ml de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 2 œufs**  
**- 60 g de farine**  
**- 40 g de sucre en poudre**  
**- 170 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**  **- Beurre pour la cuisson**

**Une poêle et un plat allant au four**  
**Préchauffage du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éplucher et épépiner les pommes.  
Les couper en petits dés (2) et les faire macérer dans le rhum.  
Mélanger dans un saladier le lait, les œufs, la farine et le sucre pour obtenir une sorte de pâte à crêpe.  
Ajouter les pommes et bien mélanger.  
Faire chauffer un gros morceau de beurre dans une poêle et y déposer de grosses cuillerées de pâte.  
Faire cuire la première face à feu moyen   
retourner les beignets et laisser cuire sur la seconde face.  
Déposer les beignets sur le plat et enfourner pour 5 minutes pour les laisser gonfler.