

Beignets de Fleurs de Courgettes



Préparation : 10 minutes + 1 heure de repos

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour ± 20 beignets :

- 250g de farine
- 200 mL de lait
- 2 œufs
- ± 20 fleurs de courgettes (*Photo 1*)
- Huile d'arachide
- Sel, poivre

Préparation :

Dans un saladier, former un puits avec la farine, y incorporer les jaunes d'œufs battus, saler, poivrer et mélanger le tout avec un fouet. Verser ensuite le lait petit à petit en délayant bien. Quand le mélange est homogène, mettre les fleurs de courgettes dedans (*Photo 2*).

Laisser reposer 1 heure au frais.

Mettre l'huile dans une friteuse ou équivalent et faite la chauffer.

Rajouter ensuite les blancs d'œufs à la pâte à beignet.

Faire frire dans l'huile chaude les fleurs imbibées de pâte à l'aide d'une écumoire durant 1 à 2 minutes. Les beignets doivent être bien dorés. Les déposer sur du papier absorbant pour enlever l'huile superficielle.

Photo 1 :



Photo 2 :

