

Beignets de fleurs de courgettes

Ingrédients (pour 2 douzaines de fleurs) :

- 75 grammes de farine
- 10 cl de lait froid
- 1 gros œuf entier
- 1 petite cc d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Huile de friture



Préparation :

Commencez par entrouvrir les fleurs afin de s'assurer qu'il n'y a pas d'impuretés à l'intérieur.

Dans un grand bol, versez la farine. Ajoutez-y le jaune d'œuf et réservez le blanc dans un autre bol. Avec la farine et le jaune d'œuf, mettez l'huile d'olive et un tout petit peu de lait. Commencez à battre avec un fouet en ajoutant le reste du lait peu à peu. La pâte doit être légèrement épaisse, bien lisse.

De l'autre côté, battez le blanc en neige. Incorporez-le ensuite à la pâte délicatement, à l'aide d'une cuiller à soupe, salez, poivrez.

Faites chauffer votre huile dans une cocotte, une friteuse ou un wok. Tremper les fleurs dans la pâte la tête en bas et mettre dans l'huile.

Les retourner pour les colorer uniformément, et en deux minutes maximum, c'est prêt.