



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Entrée

Beignets de fleurs de courgette

Ingrédients pour 12 beignets de fleurs de courgettes

- 12 fleurs de courgette
- 3 œufs
- 200 gr de farine
- 20 cl de lait
- 1 verre d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile (olive de préférence)
- sel
- 1 litre d'huile pour friture

Temps de préparation

- 10 minutes
- temps de repos de la pâte à beignets : 30 minutes

Coût

- économique à moyen

Durée cuisson

- compter environ 2 minutes par beignet

Préparation

- Mettre la farine dans une jatte et y ajouter les trois jaunes d'œufs. Conserver les blancs d'œufs dans un bol.
- Verser une cuillère à soupe d'huile, puis ajouter un verre d'eau, le lait, une pincée de sel, et fouetter le tout vigoureusement pour obtenir une pâte sans grumeaux.
- Monter les blancs en neige et les mélanger à la pâte, puis la réserver une demi-heure au réfrigérateur.
- Passer les fleurs de courgette sous l'eau en les nettoyant délicatement des éventuelles impuretés, insectes, etc. Oter les pistils et les tiges, puis sécher les fleurs sur un linge propre.
- Sortir la pâte à beignets du réfrigérateur. Préparer un plat avec du papier absorbant, et faire chauffer l'huile à friture dans une friteuse ou une poêle.
- Une fois que l'huile de friture est à bonne température, tremper généreusement les fleurs de courgette dans la pâte à beignets, les déposer doucement dans l'huile brûlante. Une fois qu'elles ont atteint une jolie couleur dorée, les retourner pour les cuire sur l'autre côté.
- Les déposer sur un papier absorbant au fur et à mesure de façon à retirer l'excédent d'huile.

Acidulée vous souhaite bon appétit !