



BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES

Pour une douzaine de fleurs de courgettes :

75g farine T.45 - 1càc d'huile de pépins de raisin ou de tournesol - 4g de levure chimique - 1 oeuf - 20cl lait froid - Sel - poivre - Huile de friture -

Couper les queues de fleurs de courgettes. Les essuyer. Ôter à l'aide d'une pince à épiler longue le pistil à l'intérieur des fleurs. Préparer la pâte à beignets : Séparer le jaune du blanc d'oeuf. Battre le blanc d'oeuf en neige. Dans une jatte ou un cul de poule mélanger la farine, le sel, le poivre et la levure. Ajouter le jaune d'oeuf, le lait froid, fouetter. Ajouter le blanc d'oeuf, mélanger. Laisser reposer la pâte 1h00 en couvrant la jatte avec une assiette.

Faire chauffer l'huile (160°/170°). Tremper chaque fleur dans la pâte à beignets de façon à ce qu'elle soit bien enrobée. Plonger dans l'huile chaude. Egoutter sur du papier absorbant. Les maintenir au chaud dans le four à 50°C.