

Beignets de fleurs de courgettes



- 100g de farine
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- 1/4 de sachet de levure chimique
- du sel
- du persil plat haché

Commencez par ôter le pistil qui se trouve à l'intérieur des fleurs de courgettes (il est comestible mais plutôt amer).

Préparez ensuite la pâte à beignets: dans un saladier, mélangez la farine, la levure et 1 pincée de sel.

Ajoutez ensuite l'œuf légèrement battu puis le lait froid.

Incorporez le persil.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse et homogène.

Faites chauffer l'huile de la friteuse à 170° (ou faites chauffer l'huile dans une casserole mais alors faites attention qu'elle ne soit pas trop chaude).

Trempez les fleurs de courgettes dans la pâte à beignets puis plongez-les une par une dans l'huile chaude.

Quand les beignets sont bien dorés, sortez-les et épongez-les sur du papier absorbant.

Salez et dégustez chaud!

Note: les beignets ne se conservent pas donc il est préférable d'enrober les fleurs de courgettes et de les faire frire au dernier moment, quitte à conserver au frigo des fleurs et de la pâte pour le lendemain.