



Beignets de fleurs de courgettes



La recette

par Isabelle Mermet, Les Vergers d'Entrevaux

Ingrédients pour la pâte

à beignets :

- 250 gr de farine
- 4 oeufs
- 1/2 l de lait
- 2 càs d'huile de tournesol
- 1 càc de sel
- 1/2 càc de poivre
- des fleurs de courgettes
ouvertes
- de l'huile pour la friture

Pour la pâte : Mettre la farine dans un saladier, faire un puit, casser les œufs, ajouter le sel, le poivre et l'huile.

Battre les œufs en incorporant petit à petit la farine, rajouter le lait.

La pâte doit être légèrement épaisse et coller à la cuillère.

Préparer une poêle avec 1 cm d'huile de tournesol. Tremper les fleurs l'une après l'autre dans la pâte et les mettre à frire. Les retourner.

En les sortant, les poser sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

Mettre dans un plat et saler légèrement.