

Beignets de fleurs de courgettes

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 1 quarantaine de fleurs de courgettes
 - 1 bouquet de persil
 - 150 grammes de farine
 - 2 œufs entiers
 - 25 cl de lait froid
- Sel, poivre, sauce tomate pour l'accompagnement

Recette

Nettoyer les fleurs en les débarrassant de leur tige et du pistil et les réserver.

Dans une terrine, mélanger les 150 grs de farine, 2 jaunes d'œufs, 1 pincée de sel et 1 cuillerée à café d'huile d'olive, verser le lait peu à peu.

Battre les blancs d'œufs en neige et les rajouter à la préparation ainsi que le persil haché, saler et poivrer.

Tremper les fleurs, l'une après l'autre, dans la pâte, les immerger dans la friture chaude, puis, une fois dorées, les aligner sur un plat, au fond duquel on aura disposé des serviettes en papier.

Les beignets de fleurs de courgette peuvent être servis avec une sauce tomate et se consomment tièdes.