

Beignets de Fleurs de Courgette



Un petit plaisir de printemps

Ingrédients:

- 12 fleurs de Courgette
- 75 g farine
- 2 pincée levure chimique
- 2 pincée de sel
- 1 Cuillère à soupe Huile d'olive
- 1 Blanc d'œuf
- 12 cl eau gazeuse
- Huile pour friture

Ustensiles:

- Saladier
- Fouet
- Poêle à frire

Préparation:

- Dans le saladier, mettre la farine, la levure, le sel, l'huile et le blanc d'œuf
- Délayer petit à petit avec l'eau pour obtenir une pâte à crêpe un peu épaisse
- Faire chauffer l'huile
- Tremper les fleurs dans la pâte puis faire frire
- Poser sur une feuille de sopalin pour absorber le gras

Bon appétit !