BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES

Ingrédients:
30 fleurs de courgettes

Pour la pâte:
1 jaune d'oeuf
160g de farine
sel
25cl d'eau froide
huile végétale pour la friture

Rincez les fleurs sous l'eau froide et séchez-les délicatement pour ne pas les abîmer.

Réservez-les sur un torchon pendant la préparation de la pâte (elle doit être légère et fluide)

Travaillez au fouet le jaune d'oeuf avec l'eau très froide.

Ajoutez la farine et 2 pincée de sel en fouettant continuellement.

Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle.

Préparez un plat recouvert de papier absorbant avant de commencer à frire.

Lorsque l'huile est chaude, trempez les fleurs de courgettes une à une, rapidement, dans la pâte afin de les enrober et posez les aussitôt dans la poêle.

La cuisson ne prend que quelques secondes de chqaue côté.

Vous pouvez utiliser la pâte avec des rondelles fines de courgettes