



Qu'ils soient à base de fleurs de sureau, de menthe poivrée, d'acacia, de glycine ou de courgette, ces beignets sont un enchantement en soi. Le printemps est enfin là, cette recette pourrait être une manière joyeuse et gourmande de célébrer son arrivée.

Beignets de fleurs

Ingrédients

(Pour une vingtaine de beignets)

- 125 g de farine
- 15 cl de lait végétal
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de sucre complet
- 1 c. à soupe d'huile d'olive douce
- 1 pincée de sel
- huile de friture (*l'huile d'olive douce sera celle qui résistera le mieux à cette température, tout en perdant son goût plus ou moins marqué. L'huile de coco non désodorisée pourra être aussi une alternative, pour qui aime son parfum prononcé, mais celle-ci risque néanmoins de dissimuler celui des fleurs...*)
- facultatif : sucre glace

Recette

- Casser l'œuf dans un puit au milieu de la farine, ajouter le lait, l'huile, le sucre et le sel
- Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse
- Faire chauffer l'huile
- En attendant, plonger délicatement chaque fleur dans le mélange, puis les déposer dans leur manteau de pâte sur une assiette, en attendant leur bain bien chaud
- Laisser frire les fleurs les unes à côté des autres sans trop les serrer, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée
- Une fois les beignets prêts, les saupoudrer d'une main légère de sucre glace et les déguster sans plus attendre

Bon appétit