

Beignets de fleurs de sureau

Ingrédients:

- 2 œufs
- 100g de farine
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1/4litre d'eau gazeuse
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron vert

- Secouer les fleurs pour les nettoyer sans les laver
- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter un zeste de citron vert. Laisser reposer 1/2heure.
- Tenir les fleurs de sureau par la tige et les tremper dans la pâte à beignets. Les faire revenir à la poêle dans du beurre Jusqu'à ce qu'ils soient dorés ou dans une friteuse à 180° quelques secondes.



Beignets de fleurs de sureau

Ingrédients:

- 2 œufs
- 100g de farine
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1/4litre d'eau gazeuse
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron vert

- Secouer les fleurs pour les nettoyer sans les laver
- Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter un zeste de citron vert. Laisser reposer 1/2heure.
- Tenir les fleurs de sureau par la tige et les tremper dans la pâte à beignets. Les faire revenir à la poêle dans du beurre Jusqu'à ce qu'ils soient dorés ou dans une friteuse à 180° quelques secondes.

