



## Beignets de fleurs de courgettes

### Description

[vc\_row][vc\_column width= »1/3?][vc\_column\_text]Les beignets de fleurs de courgettes... Une vraie histoire d'amour! J'étais petite la première fois que j'ai goûté des beignets de fleurs. Et je ne pensais vraiment pas que ça allait être bon, ni même mangeable! Et j'ai adoré! Je les prépare généralement avec **une petite sauce tomate maison** que je place dans un petit ramequin, pour y tremper les beignets. Lorsqu'il me reste de la pâte, j'en fais des beignets de courgette râpée.[/vc\_column\_text][vc\_column width= »2/3?][vc\_single\_image image= »3310? img\_size= »full » onclick= »zoom »][/vc\_column][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Recette des beignets de fleurs de courgettes

[vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height= »yes » content\_placement= »top » css= ».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;} »][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]3-4 pers[/vc\_column\_text][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Préparation 15 min[/vc\_column\_text][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Cuisson 20 min[/vc\_column\_text][vc\_column width= »1/4?][vc\_column\_text]Niveau facile[/vc\_column\_text][vc\_row][vc\_row][vc\_column width= »1/3?][vc\_column\_text css= ».vc\_custom\_1594571250995{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

### Ingrédients

- 20 fleurs de courgettes
- 100g de farine
- 1 oeuf
- 5 cl d'eau bien froide
- 5 cl de lait froid
- sel, poivre

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_column\_text]

## Etape par étape

1. Commencer par préparer les fleurs de courgettes. Les passer délicatement sous l'eau et en extraire le pistil (il peut être un peu amer). Les laisser sécher sur un linge sec ou du papier absorbant.
2. Séparer le blanc du jaune d'oeuf.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et le jaune d'oeuf. Ajouter ensuite le lait et l'eau et bien mélanger. Saler, poivrer.
4. Dans un autre saladier, battre le blanc d'oeuf en neige avec une pincée de sel. Puis l'intégrer délicatement (avec une spatule) au reste de la pâte.
5. Faire chauffer une poêle avec de l'huile (un demi-centimètre de profondeur d'huile).
6. Plonger les fleurs dans la pâte puis les plonger dans l'huile chaude. Laisser dorer 3-4 minutes de chaque côté.
7. Retirer de la poêle et disposer dans une assiette avec du papier absorbant. Cela permettra d'en éliminer le surplus d'huile.
8. Servir chaud, accompagné d'une sauce tomate.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

## Astuces pour les beignets de fleurs de courgettes

- Le fait d'ajouter l'eau et le lait très froids à la pâte permet d'obtenir un beignet plus croustillant. Le blanc d'oeuf en neige le rend plus léger.
- Il est possible de remplacer les fleurs de courgettes par des fleurs d'acacia.

[/vc\_column\_text]/[vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_column width= »2/3?][vc\_message message\_box\_color= »mulled\_wine » icon\_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc\_custom\_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc\_message]/[vc\_column][vc\_column width= »1/6?][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement= »middle »][vc\_column][vc\_separator color= »mulled\_wine » border\_width= »3? el\_width= »50?][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type= »post » max\_items= »-1? style= »lazy » items\_per\_page= »4? show\_filter= »yes » element\_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid\_NoAnimation » initial\_loading\_animation= »none » grid\_id= »vc\_gid:1594567385888-d25dafb4-914e-1? taxonomies= »98, 184? filter\_source= »category »][vc\_column][vc\_row]

## CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin salé
3. Entrée

### **POST TAG**

1. légumes
2. végétarien

### **Categorie**

1. Apéritif
2. Coin salé
3. Entrée

### **Tags**

1. légumes
2. végétarien

### **date créée**

23/07/2020

### **Auteur**

admin

default watermark