

Beignets de fleurs d'acacia

Ingédients :

Pour 5 personnes

20 à 30 grappes de fleurs tendres d'acacia
250 g de farine
2 œufs
1 cuillère à sucre de beurre
3 cuillère à sucre de sucre
Sel
30 cl de lait
2 cuillère à sucre de levure de boulanger



Préparation :

15 min

Cuisson :

15 min

- Séparer le blanc du jaune. Montez les blancs en neige avec le sucre.
- Mélangez la farine, les jaunes d'œufs, la levure de boulanger et le lait.
- Malaxez pour obtenir une pâte bien homogène puis ajoutez les blancs d'œufs. Laissez monter à température ambiante pendant 1h environ.
- Trempez chaque grappe entière de fleurs dans la pâte à beignets en la tenant par l'extrémité de la tige et plongez dans l'huile de friture bien chaude. Retournez puis égouttez, passez au papier absorbant, saupoudrez de sucre glace et servez chaud.