

# Beignets de fleurs de courgettes

*Pour 4 personnes*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 8 fleurs de courgettes
- 80g de farine
- 1 œuf
- 1cs d'huile d'olive
- 10 feuilles de basilic frais
- 1 pincée de sel
- 15cl de lait
- Huile d'olive pour la friture



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une sauteuse et une spatule !*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Nettoyer les fleurs de courgettes en les passant sous l'eau et les laisser sécher sur du papier absorbant.
- Retirer le pistil de chaque fleur (le cœur jaune de la fleur).
- Les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Préparer la pâte à beignets en mettant dans un cul de poule la farine, le lait, le jaune d'œuf, l'huile d'olive et le basilic émincé. Bien mélanger.
- Battre le blanc en neige et l'ajouter à la préparation délicatement.
- Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans la sauteuse.
- Tremper les fleurs dans la pâte et les frire dans la sauteuse entre 1 et 2 min par face.
- Déguster sans attendre.

*Bon appétit !!!!*