

Beignets aux fleurs de courgette



8 beignets | **difficulté** : facile | **préparation** : 10 mn

La pâte à beignet

- 125g de farine
- 1 càs d'huile
- 1 oeuf
- 10 cl de bière blonde
- 10 cl de lait

- Arôme (vanille, rhum, cognac, ...)
 - 8 fleurs de courgettes
-
- Versez la farine dans une terrine et ajoutez en mélangeant à la spatule, l'huile, le sel, le jaune d'œuf puis la bière et enfin le lait.
 - Il faut que la pâte soit homogène, lisse, coulante mais un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe.
 - Montez le blanc en neige ferme, et le mélanger à la pâte.
 - Faites chauffer l'huile de friture.
 - Enrobez chaque fleur de courgette dans la pâte à beignet.
 - Plongez les fleurs de courgette enrobées, dans l'huile et laissez dorer les beignets.
 - Sortir les beignets et les déposer sur du papier absorbant.
 - Les saupoudrer de sucre glace, au moment de déguster.
-

Beignets pomme & banane



Une idée croustillante pour le carnaval : des beignets aux pommes et aux bananes. Petits et grands seront au rendez-vous de la dégustation.

4 personnes | **préparation** : 15 mn | **cuisson** : 5mn

Préparation

Ingrédients : 2 pommes golden, 2 bananes pas trop mûres, 1 cas de rhum, 60 g de farine, 2 œufs, 5 cl de lait, sel, sucre glace, friture.

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
 - Mélangez la farine et les jaunes, puis délayez avec le lait et le rhum.
 - Montez les blancs en neige ferme avec le sel.
 - Mélangez ensuite les blancs avec la pâte, en soulevant la pâte pour que les blancs ne se cassent pas.
 - Pelez et coupez les pommes en rondelles épaisses (1cm).
 - Coupez les bananes en tronçons de 3cm de long.
 - Enrobez les fruits de pâte, puis plongez-les délicatement dans votre huile de friture très chaude.
 - Faites dorer les beignets sur toutes les faces.
 - Sortez les beignets et les déposez sur du papier absorbant.
 - Saupoudrez les beignets de sucre glace. Dégustez.
-