



Beignets de fleurs de sureau

 Mise en place et préparation: env. 20 min

 Laisser gonfler: env. 30 min

portion (1/4): 239 kcal, lip 13 g, glu 20 g, pro 6 g

Ingrédients

pour 4 personnes

80 g de farine
2 c.s. de sucre
0.25 c.c. de sel
0.75 dl de Prosecco ou d'eau minérale gazeuse
2 jaunes d'œufs frais

2 blancs d'œufs frais
1 pincée de sel

huile pour la friture
12 ombelles de fleurs de sureau (voir Suggestion)
sucre glace pour le décor

Comment c'est fait:

1. Mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Verser le prosecco, lisser au fouet. Incorporer les jaunes d'œufs, laisser reposer la pâte env. 30 min à couvert.
2. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, incorporer délicatement à la pâte.
3. Friture: remplir une cocotte d'huile jusqu'à $\frac{1}{3}$ de sa hauteur, faire chauf-fer à env. 180°C. Tremper les ombelles une à une dans la pâte, égoutter et faire dorer par portions env. 30 s dans le bain de friture. Retirer les beignets, égoutter sur du papier absorbant. Poudrer de sucre glace, savourer sans attendre.

Mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel. Verser le prosecco, lisser au fouet. Incorporer les jaunes d'œufs, laisser reposer la pâte env. 30 min à couvert. Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel, incorporer délicatement à la pâte. Friture: remplir une cocotte d'huile jusqu'à $\frac{1}{3}$ de sa hauteur, faire chauf-fer à env. 180°C. Tremper les ombelles une à une dans la pâte, égoutter et faire dorer par portions env. 30 s dans le bain de friture. Retirer les beignets, égoutter sur du papier absorbant. Poudrer de sucre glace, savourer sans attendre.
