Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Fiori di zucchini (beignets de fleurs de courgettes)

Ingrédients

8 fleurs de courgettes, 150 g de farine fluide, eu pétillante, fleur de sel , huile végétale de friture,

Préparation

Essuyer délicatement les fleurs de courgette sans les laver. Retirer le pistil, sans abîmer la corolle.
Mélanger la farine et l'eau pétillante, un peu d'eau à la fois jusqu'à consistance très épaisse. Réserver une demi heure au frais. Mélanger à nouveau et rajouter de l'eau jusqu'à obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à crêpes épaisse.
Faire chauffer l'huile de friture dans un wok ou une friteuse. Lorsqu'elle est à température (tester en jetant une boulette de pâte), y plonger les fleurs enrobées de pâte. Ne pas en frire plus de trois à la fois et empêcher qu'elles ne collent ensemble en les manipulant avec une écumoire. Réserver sur du papier absorbant quand elles sont bien dorées.
Servir tiède, avec citron et fleur de sel.

Notes :