

Beignets de fleurs d'acacia

Pour 4 à 5 personnes



Ingrédients :

une vingtaine de fleurs d'acacia
du sucre glace
1 œuf
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
50 g de sucre en poudre
100 ml de lait
150 ml de bière blonde
180 g de farine

Préparation : 20/30 mn

- Commencez à faire doucement chauffer votre bain de friture (max 180°C).
- Dans un saladier, versez la farine, le sel et faites un puits. Ajoutez l'œuf, le sucre en poudre, le sucre vanillé et fouettez au milieu.
- Incorporez le lait puis la bière. Fouettez quelques minutes pour rendre la pâte bien lisse. Laissez reposer 15 minutes.
- Pendant ce temps, secouez les grappes de fleurs pour retirer les petits insectes logés à l'intérieur (on les comprend).
- Saisissez la grappe de fleurs d'acacia par la tige et trempez-la généreusement dans la pâte à beignets. Laissez égouttez quelques secondes et plongez-la dans l'huile chaude. Comptez deux beignets dans la friteuse pas plus. Faites cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les beignets soient légèrement dorés.
- Laissez-les égoutter un instant sur du papier absorbant, puis saupoudrez-les de sucre glace et dégustez sans attendre.