



Beignets de Fleurs de courgettes

Préparation

- Une quinzaine de fleurs de courgettes
- 80 g de farine
- 15 cl de lait
- 1 œuf,
- mozzarella,
- 6 feuilles de basilic frais (facultatif)
- 1 pincée de Sel
- 1 bonne cuillère à soupe d'Huile d'olive

Réalisation

Quand c'est possible, le mieux est de ne pas laver les fleurs pour éviter les projections d'huile lors de la cuisson des beignets et la fleur étant fragile, pour éviter de l'abîmer. Si les fleurs nécessitent un rinçage, veillez à bien les sécher avec du papier absorbant. Avec un ciseau, couper délicatement le pistil à l'intérieur de la fleur.

Découpez la mozzarella en petits bâtonnets et assaisonnez-les de sel et de poivre. Incorporez ces bâtonnets dans la fleur à la place du pistil.

Dans un saladier, mélanger la farine, le lait, le jaune d'œuf et la cuillère d'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Ajouter le basilic frais émincé et mélanger.

Dans un bol, monter le blanc d'œuf en neige auquel on a ajouté au préalable une pincée de sel. Incorporer délicatement le blanc en neige au mélange. Couvrir le fond d'une poêle d'huile d'olive et faire chauffer.

Tremper chaque fleur de courgettes en fermant les pétales avec les doigts dans le mélange pour recouvrir toute la fleur et laisser égoutter pour enlever le surplus de façon à voir la couleur de la fleur.

Déposer la fleur dans la poêle et faire cuire des deux côtés.

Surveiller la cuisson pour que le beignet dore mais ne brûle pas. La cuisson est très rapide.

Déguster chaud avec une salade en entrée ou en accompagnement du plat principal.

Nota : la mozzarella est facultative, mais elle apporte un moelleux en bouche incomparable...

