

Beignets de fleurs d'acacias

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	3 min
Repos :	15 min
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à beignets

100 g de lait entier ou demi-écrémé 150 g de bière blonde 1 oeuf 180 g de farine T45 ou T0 50 g de sucre
10 g de sucre vanillé maison (ou 1 sachet) 1 pincée(s) de sel fin

Pour la cuisson et la finition

2 litres d'huile spéciale friture 1 pince feuille de chêne du sucre glace ou du sucre extra fin

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA PÂTE À BEIGNETS

Verser le lait, la bière dans le bol. Ajouter l'œuf puis la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel. Mélanger 1 minute 30 - vitesse progressive 3 à 6.

1 min 30 sec

3-6

Laisser reposer 15 minutes, verre doseur + torchon sur le bol.

0

POUR LA CUISSON ET LA FINITION

Pendant ce temps, cueillir des grappes de fleurs bien ouvertes et couper la tige assez longue pour le trempage dans la pâte et la friture. Commencer à chauffer l'huile de friture dans le wok ou bassine à friture (Température 200 à 220°C pour ma part sur ma plaque induction). Ensuite, secouer "doucement" les grappes de fleurs pour retirer les éventuels clandestins qui se délectent. Prendre les grappes de fleurs d'acacias par la tige par 2 et les tremper généreusement dans la pâte à beignets. Laisser égoutter légèrement, puis plonger dans l'huile chaude. Cuire environ 2 à 3 minutes de chaque côté (selon taille des grappes), les beignets doivent être légèrement dorés. La pince feuille de chêne est idéale pour retourner et sortir les beignets par la tige. Placer sur un torchon pour égoutter ou du papier absorbant avant de les sucrer.

0

Saupoudrer modérément les beignets de fleurs d'acacias de sucre glace ou sucre extra fin. A déguster rapidement.

0