



lesjardiniersduvaldauthion.fr

## Beignets de sureau

80 g de farine

1 œuf

175 ml de lait d'amande

1 pincée de sel

50 ml de bière

12 ombelles de sureau (environ 20g)

Huile pour la cuisson

Mélanger farine, l'œuf, lait, sel et bière.

Plonger les ombelles dedans et faire cuire à la poêle dans l'huile.

Ajouter du sucre en poudre

## Cookies aux fleurs de sureau

60 gr de sucre

80 gr de crème de coco

150 gr de farine de riz

1/2 sachet de poudre levante

1 poignée de fleurs

Mélanger la crème et le sucre puis ajouter la levure, la farine ainsi que les fleurs fraîches, la pâte doit former une boule.

Former des petits macarons et faire cuire à 180 degrés pendant 25 minutes.