



lesjardiniersduvaldauthion.fr

## Beignets sucrés de fleurs sauvages

### Ingrédients :

- 150g de farine
- 20g de sucre
- 1 gros œuf
- 15cl de bière, de cidre brut (ou d'eau gazeuse pour ceux qui ne veulent pas utiliser de boisson alcoolisée)
- 10cl de lait (entier)
- Une pincée de sel.

### Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble
- Incorporer l'œuf et le lait
- Finir avec la bière pour préserver un maximum de gaz
- Ajuster la quantité de bière pour obtenir une pâte liquide, mais bien enrobante
- Plonger les plantes dans la pâte à beignets
- Laisser la pâte reposer au moins une heure au réfrigérateur (plus elle est froide et plus elle a reposé, mieux c'est)
- Utiliser une huile de friture à 170°C

**Conseil :** Ne laver pas les parties cueillies en hauteur (fleurs de robinier, de sureau, de glycine, de carotte ou de fenouil) car cela aurait pour effet d'atténuer leur goût. Pour le reste, après les avoir lavées, pensez à bien les sécher avant de les utiliser car une goutte d'eau dans l'huile bouillante pourrait générer de violentes éclaboussures.

Avec le sucre, la pâte à beignet blondit beaucoup plus rapidement, il faut donc un appareil assez liquide pour qu'il ne soit pas trop épais autour des inflorescences. La pâte cuira plus rapidement et sera bien croustillante. Trop épaisse, elle risque de brûler à l'extérieur et de rester pâteuse à cœur.