

Fleurs de courges en beignets



Temps de préparation : 1 heure 45 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 verre de bière
- 3 cuil. à soupe de cognac
- 30 fleurs de courges (pâtisson ou patidou)
- Huile
- 250 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 3 oeufs
- 50 gr de beurre
- 50 gr de sucre en poudre
- Sucre roux

Préparation :

1. Dans la farine, mettez le sel, l'oeuf, le beurre fondu, la bière et une cuillère à soupe de cognac.
2. Mélangez de façon à obtenir une pâte bien homogène
3. Laissez reposer 1h
4. Mélangez les fleurs de courges avec le sucre semoule et 2 cuillères à soupe de cognac
5. Réservez au frais
6. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la pâte
7. Passez les fleurs de courges dans la pâte et plongez-les dans l'huile chaude
8. Laissez gonfler et dorer à souhait et égouttez-les sur du papier absorbant
9. Saupoudrez de sucre roux et dégustez chaud

Astuce : Vous pouvez ajouter de l'eau à la pâte pour lui donner une texture plus fluide.