



BEIGNETS DE FLEURS DE CITROUILLE

Categoria: Deuxième plats **Tempo di preparazione:** 20 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 12 fleurs de citrouille
- 200 g de farine
- Eau minérale gazeuse au goût
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Huile d'olive extra vierge pour la friture au goût

Un comfort food qui réunit petits et grands, puisque les beignets sont frits mais aussi généralement préparés avec des ingrédients gourmands. Le secret est de vérifier que l'huile a atteint la bonne température pour qu'une fois vos beignets trempés, les légumes restent parfaitement liés à la pâte sans s'effondrer. Vous serez frappé par leur saveur douce et délicate !

Difficulté : **facile**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **20 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Nettoyez les fleurs de citrouille.

Préparez la pâte en mélangeant une partie de la farine avec de l'eau minérale, un œuf et une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge.

Trempez les fleurs de citrouille dans un peu de farine puis dans la pâte. Une fois panées, faites frire les fleurs de citrouille et dégustez !

