

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/beignets-fleurs-courgette/>

Des beignets irrésistibles que tout le monde adore !

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Hors D'œuvre,

Ingrédients

Pour 50 beignets

*Fleurs

50 Fleurs de Courgette

*Pâte à frire

1 Oeuf 50 grammes

220 grammes de Lait 21,12 Centilitres/211,2 Millilitres

140 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

140 grammes de Farine

1 pincée de Sel

6 grammes de Bicarbonate de Soude

6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

60 grammes d'Eau Gazeuse 6 Centilitres/60 Millilitres

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 40 beignets

*Fleurs

40 Fleurs de Courgette

*Pâte à frire

0,8 Oeuf 40 grammes

176 grammes de Lait 16,9 Centilitres/168,96 Millilitres

112 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

112 grammes de Farine

1 pincée de Sel

4,8 grammes de Bicarbonate de Soude

4,8 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

48 grammes d'Eau Gazeuse 4,8 Centilitres/48 Millilitres

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 30 beignets

*Fleurs

30 Fleurs de Courgette

*Pâte à frire

0,6 Oeuf 30 grammes

132 grammes de Lait 12,67 Centilitres/126,72 Millilitres

84 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

84 grammes de Farine

1 pincée de Sel

3,6 grammes de Bicarbonate de Soude

3,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

36 grammes d'Eau Gazeuse 3,6 Centilitres/36 Millilitres

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 20 beignets

*Fleurs

20 Fleurs de Courgette

*Pâte à frire

0,4 Oeuf 20 grammes

88 grammes de Lait 8,45 Centilitres/84,48 Millilitres

56 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

56 grammes de Farine

1 pincée de Sel

2,4 grammes de Bicarbonate de Soude

2,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

24 grammes d'Eau Gazeuse 2,4 Centilitres/24 Millilitres

*Friture

de l'Huile végétale

Pour 10 beignets

*Fleurs

10 Fleurs de Courgette

*Pâte à frire

0,2 Oeuf 10 grammes

44 grammes de Lait 4,22 Centilitres/42,24 Millilitres

28 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

28 grammes de Farine

1 pincée de Sel

1,2 grammes de Bicarbonate de Soude

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

1,2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

12 grammes d'Eau Gazeuse 1,2 Centilitre/12 Millilitres

*Friture

de l'Huile végétale

Instructions

1- Les fleurs

1. Les fleurs sont en général déjà lavées. Si vous devez le faire, il faudra les faire sécher avant de les utiliser
2. Retirer la tige. Le fermier qui me les a vendues m'a dit qu'il utilise ces tiges pour en faire un velouté. Une autre idée de recette !
3. Ouvrez les Fleurs de Courgette (50) et retirez leur pistil, qui, semble-t-il, apporte de l'amertume

2- La pâte

4. Dans un mini robot (hachoir électrique), placer l'Oeuf (1), le Lait (220 g ou 21,12 Centilitres/211,2 Millilitres), la Fécule de Maïs (Maïzena) (140 g), la Farine (140 g), le Sel (1 pincée), le Bicarbonate de Soude (6 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (6 g)
5. Si vous n'avez pas de Bicarbonate de Soude, remplacer par de la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec). Son avantage, c'est qu'il va faire gonfler les beignets encore plus
6. Mixer le tout, et transvaser dans un récipient propre
7. Verser l'Eau Gazeuse (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres), et mélanger délicatement, afin de garder les bulles dans la pâte à frire

3- La friture

J'ai installé mon plan de travail dehors, car ainsi, pas d'odeur de friture dans la maison pendant des jours...

Comme cette opération est dangereuse, je me suis isolé, et ai interdit à tout le monde de sortir, surtout aux chiens... ainsi je limite les risques d'accidents d'huile bouillante renversée

Par ailleurs, je vous conseille également de porter des gants protecteurs.

8. Dans une marmite ou grande casserole très profonde, verser l'Huile végétale (de l'Huile végétale) et chauffer
9. La température de friture doit être aux alentours de 180 C
10. Tremper les fleurs dans la pâte
11. Plonger dans le bain d'huile
12. Colorer, mais attention à ne pas frire trop longtemps, j'aime quand la couleur est juste dorée
13. Retourner précautionneusement, avec des pinces
14. Débarasser sur du papier absorbant
15. Avant de replonger les fleurs suivantes, attendre que la température remonte à 180 C

Suggestions d'améliorations

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

Des suggestions à tester la prochaine fois...

- Vous pouvez ajouter des épices, come du cumin, ou des herbes, comme de la ciboulette, du persil, de l'origan