



## Beignets de fleurs d'acacia



### *Ingrédients :*

Des grappes de fleurs d'acacia  
170 g de farine  
1 œuf  
40 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à café de miel d'acacia  
100 ml de lait  
150 ml de bière blonde (elle joue  
le rôle de levure)  
1 pincée de sel  
1 cuillère à café d'huile neutre  
De l'huile de friture  
Du sucre ou sucre glace selon  
votre préférence

### *Recette*

Commencer à faire doucement chauffer votre bain de friture (max 180°C).

Vérifier que les fleurs ne contiennent pas d'insectes, secouer légèrement chaque grappe. Surtout ne pas rincer car elles perdraient tout leur parfum.

Dans un saladier, verser la farine, le sel et faire un puits.

Ajouter l'œuf, le sucre en poudre, le sucre vanillé et fouetter en partant du centre.

Délayer, l'appareil précédent, en incorporant le lait, le miel, puis la bière. Fouetter quelques minutes pour rendre la pâte bien lisse. Laisser reposer une quinzaine de minutes.

Saisir la grappe de fleurs d'acacia par la tige et la tremper dans la pâte à beignets. Laisser égoutter quelques secondes et la plonger dans l'huile chaude.

Ne pas mettre plus de deux ou trois beignets dans la friteuse. Faire cuire environ 3 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que les beignets soient légèrement dorés.

Saupoudrer les beignets de sucre ou de sucre glace et déguster sans attendre, encore tièdes ils sont meilleurs...

