

Beignets aux fleurs de plantain



Catégorie : dessert

Tps. de préparation : 10 min

Tps. de cuisson : 5 min

Attention : il y a un temps de repos d'une heure à ne pas oublier.

Facile

25 beignets

Ingrédients :

- 125 g de farines
- 15 cl de lait
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 50 fleurs de plantain



Etapes :

1. Mélangez la farine, le lait et l'œuf.
2. Rajoutez le sel et l'huile d'olive à la préparation.
3. Laissez reposer au moins une heure au frais.
4. Lavez les fleurs de plantain.
5. Faites des boules à la main, en y mettant deux fleurs au cœur de chaque beignet.
6. Faites frire les beignets.
7. Secouez-les dans un vieux torchons afin d'enlever les dégraisser.
8. Vous pouvez rajoutez du sucres si vous le souhaitez. Il ne vous reste plus qu'à vous régaler.

Bon appétit !