

Les beignets au sureau
Le sureau, c'est le meilleur de la nature !

Cette recette vous est offerte par [Alimenthus](#)



Présentation

4 personnes

Préparation : 15 minutes environ

Difficulté : 🍴 (facile)

Ingrédients

2 oeufs

240 grs farine

1 pincée de Sel

1 bol de sucre en poudre

1 bière blonde (250 ml)

16 grappes de Fleurs de Sureau



Préparation

Dans un saladier, versez 240 gr de farine. Faites un creux au milieu et versez-y l'oeuf entier, le sel et le sucre. Ajoutez peu à peu la bière, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte très liquide.

Préparez une friture (6 mm d'huile dans une poêle).

Quand celle-ci est frémissante, prenez une à une les grappes de fleurs, par la queue. Trempez-les

dans la pâte, puis dans la friture.

Retirez-les lorsque la pâte est croustillante. **Attention, cela va très vite !**

Saupoudrez de sucre et servez chaud ou froid.

Cette recette se fait aussi bien avec des fleurs de sureau que d'acacias. Dans les deux cas, il faut seulement faire attention à préparer une pâte fluide et très légère.

