



Beignets de fleur de courgette à la farine de châtaigne Crémé de brocciu au basilic et baies roses

Ingrédients :

16 fleurs de courgettes
4 œufs
100 g de farine de châtaigne
100 g de farine de blé
10 g de levure
5 g de sel
10 cl de bière corse
5 cl de lait
½ brocciu
5 feuilles de basilic
Baies roses
Huile pour friture
Sel, poivre

Peser et tamiser les farines, séparer les blancs des jaunes d'œuf.
Mettre ensemble les farines, le sel, la levure, les jaunes d'œuf, la bière, le lait et battre pour obtenir une pâte lisse.
Monter les blancs en neige, les mélanger à la pâte. Réserver.
Battre le brocciu avec du sel et en y ajoutant le basilic ciselé et des éclats de baies roses.
Plonger les fleurs de courgette dans la pâte à beignet puis frire. Les beignets doivent être colorés mais pas desséchés.

Servir avec un pot de crème de brocciu et une petite salade à l'ail et aux herbes.
S'utilise également avec toutes sortes de légumes.
On peut remplacer la crème de brocciu par une crème de fromage blanc à 40% agrémentée de fines herbes finement ciselées.

Recette conçue par David Mezzacqui