

# BEIGNETS DE CHOU-FLEUR

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 40 minutes

## **Ingrédients:**

- CHOUX FLEUR	1/2
- OEUF(S)	1
- LAIT	150 ml
- FARINE	140g
- SEL	
- HUILE D'OLIVE	250 ml

## **Recette:**

- Portez une casserole d'eau salée à ébullition.
- Coupez le chou fleur en petites fleurs. Ajoutez-les à l'eau bouillante et laissez 7 à 8 minutes. Egouttez-les et refroidissez-les sous l'eau froide. Laissez égoutter de nouveau.
- Préparez la pâte en battant l'œuf dans un plat. Ajoutez le lait puis la farine et le sel. Fouettez énergiquement.
- Dans une sauteuse profonde, faites chauffer l'huile d'olive.
- Nappez les morceaux de chou fleur de pâte puis plongez-les dans l'huile chaude. Egouttez sur du papier absorbant.

## **Remarque:**

Servez nature ou accompagné d'aïoli.

