

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
fleurs de sureau	8 pc
Farine de blé	40 gr
jaune d'oeuf	1 pc
eau	40 ml
Levure en poudre	1/2 c. à c.

Préparation

1. Dans un saladier mettre la farine, le jaune d'œuf, mélanger avec l'eau pour obtenir une pâte assez fluide.

2. Ne pas laver les fleurs de sureau (les corymbes) mais vérifier et secouer délicatement pour déloger les éventuels insectes.

3. Faire tremper les fleurs de sureau dans la pâte.

4. Les plonger 2 minutes dans la friteuse à 170°C (pas plus de 4 à la fois).

5. Les poser sur un plat recouvert de papier absorbant.
