

## 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	0.50 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.

---

---