



Bricks, beignets, feuilletés
Beignets de chou-fleur



25 min	25 min	0	0	206
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation du chou-fleur

- 1 Préparer le chou-fleur.
- 2 Eplucher le pied de chaque bouquet permet d'avoir un légume bien tendre et non fibreux.
- 3 Faire cuire le chou-fleur 4 minutes dans l'eau bouillante salée et l'égoutter.
- 4 On peut le faire cuire plus ou moins longtemps selon qu'on le préfère croquant ou non. Il doit rester relativement croquant si on souhaite réaliser des beignets.

1 kg **Chou(x)-fleur(s)**
20 cl **Eau**
4 c. à soupe **Maïzena**
75 g **Farine**
2 c. à café **Levure chimique**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Curcuma**
0.5 litre(s) **Huile pour friture**

Étape 2

Préparation de la pâte à beignet

- 1 Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le curcuma et la Maïzena.
- 2 Ajouter l'eau petit à petit tout en mélangeant.
- 3 En ajoutant l'eau petit à petit, on évite les grumeaux.
- 4 Pour une pâte à beignet encore plus légère, utiliser de l'eau gazeuse.
- 5 Saler et poivrer.
Mélanger afin d'obtenir une pâte bien lisse.

6

Étape 3

Cuisson des beignets

- 1 Découper des bouquets de chou-fleur.
- 2 Faire chauffer l'huile.
- 3 A l'aide d'une fourchette, tremper les bouquets de chou-fleur dans la pâte, les égoutter un peu et les mettre dans l'huile.
- 4 Les laisser dorer 2 minutes de chaque côté.

Étape 4

Dressage

- 1 Egoutter les beignets sur du papier absorbant.
- 2 Servir chaud avec du citron et une bonne mayonnaise.