

# Fleurs de courges en beignets

---



---

**Temps de préparation :** 1h45

**Temps de cuisson :** 5 mn

**Ingrédients pour 6 personnes :**

1 verre de bière

3 cuil. à soupe de cognac

30 fleurs de courges( pâtisson, patidou, délicata)

huile

250 gr de farine

1 pincée de sel

3 oeufs

50 gr de beurre

50 gr de sucre en poudre

sucre roux

**Préparation:**

Dans la farine, mettez le sel, l'oeuf, le beurre fondu, la bière et une cuillère à soupe de cognac. Mélangez de façon à obtenir une pâte bien homogène.

Laissez reposer 1h.

Mélangez les fleurs de courges avec le sucre semoule et 2 cuillères à soupe de cognac.

Réservez au frais.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la pâte.

Passez les fleurs de courges dans la pâte et plongez-les dans l'huile chaude.

Laissez gonfler et dorer à souhait et égouttez-les sur du papier absorbant.

Saupoudrez de sucre roux et dégustez chaud.

**Astuce:** Vous pouvez ajouter de l'eau à la pâte pour lui donner une texture plus fluide.

# Fleurs de courges en beignets

---