

Beignet de fleur de sureau noir

Pour une quarantaine de fleurs

5 dl de lait

4 jaunes d'oeuf

400 g de farine tamisée

1 cuill à soupe d'huile

4 blancs d'oeuf en neige

Faire une pâte à frire en incorporant l'un après l'autre les ingrédients listés. Y plonger les fleurs, les égoutter les faire frire dans le bain d'huile chaud. Egouttez, Saupoudrez de sucre fin et DEGUSTEZ !

Chantal H-H

