

Beignets de fleurs de consoude au fromage

Ingrédients pour 2 portions : 100 ml d'huile, 8 à 10 jeunes inflorescences de consoude en bouton, 2 œufs, 40 g de fromage finement râpé, sel poivre, 50 g d'herbes aromatiques fraîches hachées en mélange (origan, gléchome, sauge par exemple), 50 g de farine

- Verser l'huile dans une poêle et faire chauffer à feu moyen
- Laver les boutons de consoude puis les sécher avec soin
- Hacher les plantes aromatiques et les battre avec les œufs, le fromage, le sel et le poivre
- Passez à un feu fort. Afin de tester la température de l'huile, déposer dans la poêle une feuille de consoude : elle doit frire en grésillant aussitôt
- Rouler les jeunes consoudes dans la farine puis dans l'appareil
- Les faire frire jusqu'à l'obtention d'un beignet croustillant et doré en le retournant une fois dans l'opération
- Sortir les beignets de la poêle, les faire égoutter et les déposer rapidement sur du papier absorbant afin d'évacuer la matière grasse excédentaire.