

BEIGNETS DE CHOUX FLEURS A L'AIL ET AU BASILIC

Ingrédients pour 2 personnes

500 grammes de choux fleurs

1 tête d'ail

1 bouquet de basilic

200 grammes de chapelure

4 œufs frais

200 grammes de farine de pois chiche

Huile d'olive

Sel, poivre noir, beurre doux

Chapelure

Salade fraîche

Blanchir les choux fleurs en petits bouquets dans de l'eau salée. A mi-cuisson, les retirer, les égoutter et les plonger dans l'eau froide. Les égoutter de nouveau.

Dans une sauteuse ou dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive et du beurre doux. Déposer les bouquets de choux fleurs et la tête d'ail hachée très fin. Faire colorer deux à trois minutes. Les poivrer et retirer du feu. Hacher le basilic très fin, le diviser en deux parts. Une partie parsemée sur le chou fleur chaud et l'autre partie mélangée dans de la chapelure. Réserver dans une assiette creuse.

Battre les œufs dans une assiette creuse et réserver dans une autre assiette creuse.

Déposer la farine de pois chiche.

Dans la poêle de cuisson, rajouter de l'huile d'olive et chauffer.

Rouler les bouquets de choux fleurs dans la farine de pois chiche, ensuite dans les œufs, pour finir dans la chapelure.

Passer les bouquets de choux fleurs dans la poêle, les faire dorer, les présenter dans l'assiette avec une bonne salade fraîche arrosée à l'huile d'olive.

