

■ LES BEIGNETS
DE BROCCOLI
pour 4 personnes

1 kg de broccolis; 150 g de farine; 2 œufs; une pincée de sel; 1 dl d'eau; 1 cuillerée à soupe d'huile.

1. Vous préparez d'abord la pâte à beignets comme suit:

dans une terrine mettre la farine avec une pincée de sel. Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Battre légèrement les jaunes avec l'eau et l'huile. Ajouter ce mélange à la farine et remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer cette dernière 30 minutes.

2. Pendant ce temps, laver les broccolis. Couper les tiges dures. Enlever les mauvaises feuilles. Couper ces derniers en morceaux de 5 cm environ. Les cuire dans beaucoup d'eau pendant 10 minutes. Ensuite les égoutter et les laisser refroidir.

3. Chauffer l'huile à 180° C. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer délicatement à la pâte. Plonger les morceaux de brocoli dans la pâte. Les faire frire en grande friture 4 à 6 minutes.

Les égoutter sur un papier absorbant, avant de servir.