

BEIGNETS DE FLEUR D'ACACIA (ROBINIER CHEZ NOUS)



Donc, cueillir des grappes de fleurs d'acacia pas trop épanouie (sans les laver),
Préparer une pâte à crêpe,
Remper les grappes dans la pâte à crêpe,
Égoutter un peu, puis les cuire dans la friteuse,
Égoutter un peu,
Sucrer et déguster...

hum..miam miam !

Par contre... pas bon pour les poignées d'amour ! Amicalement

Recette proposée par Gaby.

Mots-clés :