Beignets de chou fleur à la ciboulette

**Ingrédients**

**Pour 4 personnes**

1 chou-fleur-moyen

180 g de farine

1 c à café de levure chimique

3 œufs

1 bouquet de ciboulette

2 gousses d’ail

15 cl de lait

**Préparation**

Dans un saladier, verser la farine avec la levure, l’ail mixé, la ciboulette ciselée et mélanger. Ajouter le sel et le poivre. Creuser un puits au centre et incorporer les œufs entiers. Délayer avec le lait et mélanger jusqu’à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer 30 min au frais

Pendant ce temps, rincer le chou-fleur et le faire cuire 5 min à la vapeur. Une fois refroidit le couper en petits bouquets.

Mettre à chauffer l’huile.

Enrober les morceaux de chou-fleur dans la pâte à beignet et les plonger dans l’huile bien chaude et les cuire jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés (4 à 5 min).

Déposer les beignets sur un papier absorbant et servir aussitôt.

Source : Cuisine Gourmande De Carmencita