  **Beignets de chou-fleur** **Pour 10 Beignets de chou-fleur**

**- 400 g de fleurettes de chou-fleur cuites
- 1 œuf
- 35 g de farine
- ½ càc de levure chimique
- 25 g de parmesan
- 1 grosse càs de persil haché
- sel & poivre du moulin
-** [**piment d'Espelette Ducros**](http://www.ducros.fr/Actu-Epicee/decouvrez-les-innovations-2012/piment-despelette.aspx)**- huile de tournesol**

Écraser les fleurettes de chou-fleur en purée à la fourchette et les déposer dans un plat creux.
Ajouter l'œuf et bien mélanger.
Ajouter la farine et la levure et mélanger.
Incorporer enfin le parmesan et le persil.
Assaisonner en sel et poivre et avec une pincée de piment d'Espelette.
**La pâte ne doit pas être trop molle. Au besoin, rajouter un peu de farine.**Faire chauffer un fond d'huile dans la poêle et y déposer de grosses cuillerées de pâte.
Les aplatir légèrement à la fourchette.
Lorsque la première face est bien dorée, retourner les beignets avec précaution pour faire cuire l'autre côté.
Déposer les beignets cuits sur un papier absorbant avant de les ranger sur le plat de service.

Vous les servirez chauds, seuls ou en compagnie d'une viande ou d'un poisson.