Chou-fleur frit à la libanaise (Arnabit Meklé)
(12 personnes)

Les fleurettes d'un gros chou-fleur 4 cs de farine
4 cs de maïzena
200 ml d'eau pétillante
1 cs de paprika fumé ou piment d'Alep ou sumac Zaatar
Ail en poudre
Cumin
1,5 l d'huile de tournesol
Persil plat

Faites cuire les fleurettes de chou-fleur à l'eau bouillante salé pendant 5 à 10 mn jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Égouttez-les et séchez les bien.
Tamisez ensemble la farine et la maïzena. Mélangez-les à l'eau pétillante et fouettez pour obtenir une pâte homogène. Salez et ajoutez la moitié du piment ou le paprika.
Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, trempez les fleurettes dans la pâte et faites frire dans la pâte jusqu'à ce qu'elles dorent et deviennent croustillantes.
Débarrassez sur du papier absorbant. Saupoudrez du mélange Zaatar ail en poudre et cumin. Servir avec la sauce tarator

On peut aussi couper les fleurettes et les arroser d'huile puis mettre le tout sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et au four pendant 10 mn