



RECETTE
AVEC



BEIGNETS DE COURGETTES
OU AUBERGINES

Préparation : 10 min

2 personnes

Cuisson : 5 min



BEIGNETS DE COURGETTES OU AUBERGINES

INGRÉDIENTS

- 1 courgette
- 1 œuf
- 1 tasse de farine Mélissa (soit 100 g)
- 1 tasse de lait (soit 200 ml)
- Un peu de sucre
- Huile de friture

1. Pour commencer cette recette de beignets de courgette ou aubergine, battez l'œuf entier dans un grand bol ou dans un saladier. Incorporez-y la farine puis le lait. Mélangez bien le tout afin d'obtenir une préparation lisse et homogène, sans grumeaux.

2. Coupez en fines rondelles la courgette que vous aurez préalablement lavée. Il n'est pas nécessaire de la peler, de même que l'aubergine si vous utilisez ce légume. Trempez les rondelles de courgettes dans la pâte à beignets.

3. Dans une poêle ou dans une friteuse, faites chauffer beaucoup d'huile de friture. Lorsqu'elle est bien chaude, déposez-y une par une les courgettes avec la pâte à l'aide d'une grande cuillère à soupe. Tournez-les quand la pâte est prise afin d'obtenir des beignets volumineux. Laissez-les un peu dorer.

4. Égouttez vos beignets de courgette ou aubergine sur du papier absorbant afin d'en retirer un maximum d'huile et d'obtenir une préparation moins grasse. Dégustez enfin vos beignets de courgette ou aubergine chauds en entrée ou en dessert.

ASTUCES

Pour une entrée, assaisonnez vos beignets moelleux avec un peu de sel et de poivre après cuisson. Pour un dessert, saupoudrez-les de sucre comme pour des beignets traditionnels. Vous pouvez également utiliser cette pâte à beignets avec des aubergines ou des fleurs de courgette.