

BEIGNETS DE COURGETTE

(Aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 25 beignets :

- 1 courgette
- 1 oeuf
- 200 g de farine
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 1 càs d'huile d'olive
- 30 g de parmesan frais ou râpé
- 5 feuilles de menthe
- 2 pincées de piment d'espelette
- sel, poivre

Laver la courgette sans la peler, la râper (j'ai pris la râpe à fromage).

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, l'oeuf et l'huile d'olive. A l'aide d'un couteau économe, faire des copeaux de parmesan ou le râper. Ajouter à la préparation, ainsi que la courgette et les feuilles de menthe ciselées.

Assaisonner avec le piment d'espelette, le sel et le poivre.

Mettre au frais.

A l'aide de 2 cuillères, déposer des petits tas de pâte dans la friteuse et faire dorer les beignets de chaque côté.

Egouttez-les bien et DEGUSTEZ !