

Beignets aux courgettes (valé)

Écrit par valé

Vendredi, 18 Mai 2012 19:58 - Mis à jour Jeudi, 07 Août 2014 11:23

Beignets aux courgettes (valé)

Source : Adapté au Cooking Chef d'après le journal des femmes



Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 2 petites courgettes
 - 200 g de farine
 - 20 g de parmesan râpé
 - 3 œufs
 - 1 c à s d'huile d'olive
 - 10 cl d'huile de tournesol
 - Sel, poivre
-

Matériel :

Beignets aux courgettes (valé)

Écrit par valé

Vendredi, 18 Mai 2012 19:58 - Mis à jour Jeudi, 07 Août 2014 11:23

Bol multipro, batteur K

Préparation :

Dans le bol multipro, équipé de la grille à gros trous, râper la courgette sans la peler.

Dans le bol du CC, équipé du batteur K, mélanger les œufs avec la farine, le parmesan et l'huile d'olive.

Saler et poivrer.

Ajouter les courgettes râpées et mélanger.

Faire chauffer l'huile de tournesol dans une grande poêle antiadhésive.

Faire glisser la pâte à la courgette dans l'huile chaude (j'ai utilisé des cercles) cuillerée à soupe par cuillerée à soupe.

Laisser dorer joliment les beignets quelques minutes de chaque côté en les retournant souvent, puis les égoutter sur du papier absorbant.

Avis des CCCistes :

olivalilou06 : Dans ma pâte à beignets j'ai remplacé le lait par de l'eau gazeuse pour un résultat plus léger et croustillant.

Les discussions du forum sur le sujet :

[Beignets aux courgettes \(valé\)](#)