

## Beignets de courgettes

Écrit par pyrène

Lundi, 08 Août 2011 17:00 - Mis à jour Jeudi, 01 Septembre 2011 07:40

---

## Beignets de courgettes

---

Pour 4 personnes



**Préparation : 15 minutes - 2 heures à l'avance**

**Cuisson: 15 minutes**

---

### Ingrédients :

- 200 grammes de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 20 cl. d'eau tiède
- 4 petites courgettes
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe de persil haché
- 1 blanc d'œuf
- Huile de friture
- Sel, poivre ou piment d'Espelette

## Beignets de courgettes

Écrit par pyrène

Lundi, 08 Août 2011 17:00 - Mis à jour Jeudi, 01 Septembre 2011 07:40

---

### Matériel :

*Bol multipro : grosse grille*

---

### Préparation :

Préparer une pâte à beignets avec la farine, 1 cuillère à soupe d'huile, 20 cl d'eau tiède et une pincée de sel.

Elle doit être coulante sans être trop fluide. Laisser reposer 2 heures.

Laver les courgettes. Essuyer, ne pas peler (j'ai fait une bande sur deux).

Couper en rondelles pas trop fines.

Mettre dans un plat creux avec 2 cuillères à soupe d'huile, le jus de citron, 3 cuillères à soupe de persil haché, sel et poivre ou piment.

Remuer et laisser mariner 1 heure.

Égoutter les rondelles de courgettes.

Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer à la pâte.

Faire chauffer le bain de friture à 175° (j'ai fait la cuisson dans une grande poêle)

Tremper les rondelles de courgettes dans la pâte, bien les enrober et les plonger dans la friture par groupes de 5 ou 6, (beaucoup plus à la poêle)

Laisser dorer et gonfler, puis les égoutter sur du papier absorbant.

Servir aussitôt nature ou avec un coulis de tomates.

---

### Avis CCCistes :

---

### Les discussions du forum sur le sujet :

[Beignets de courgettes](#)