

Beignets de courgette



Ingredients :

- 1 courgette
- 125g de farine
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- 20 cl de bière
- 20 cl d'eau
- sel fin
- 1 oeuf

Couper la courgette en tranches fines et les mettre sur un sopalin.

Les saler et laisser égoutter.

Pendant ce temps préparer la pâte à beignet : dans un saladier, verser la farine, le sel, le jaune de l'oeuf (mettre le blanc de côté), mélanger et ajouter 10 à 20 cl d'eau. La pâte doit être fluide mais encore un peu épaisse ! Mélanger à l'aide de la cuillère magique. Rajouter la bière jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide mais pas trop liquide. Verser une cuillère à soupe d'huile sur le dessus, couvrir d'un film et laisser reposer au frigo 30 min. Au bout de 15 min, retourner les tranches de

courgette, resaler et laisser de nouveau égoutter.

Lorsque la pâte est prête, monter le blanc en neige avec une pincée de sel. Bien mélanger la pâte puis y incorporer le blanc.

Tout de suite dans une poêle, faire chauffer l'huile. Une fois bien chaude, tremper une tranche dans la pâte à beignet puis la plonger dans l'huile. Recommencer l'opération. Au bout de deux minutes, retourner les beignets.

Ils seront prêts dès lors que les deux faces sont bien dorées.

Les déposer sur un papier absorbant.