

Récapitulatifs pour : Beignets aux courgettes



Recette : Beignets aux courgettes

Temps : 90 minutes

Etape n°1



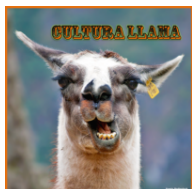
Verser la farine dans un saladier, former une fontaine et y casser les œufs avec le sel et le poivre.

Etape n°2



Ajouter ensuite la levure, puis mélanger les ingrédients à l'aide d'un fouet.

Etape n°3



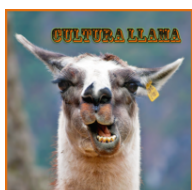
Verser par filets le lait en continuant de fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse.

Etape n°4



Laisser reposer la pâte à couvert pendant 1 h.

Etape n°5



Pendant ce temps, préparer la garniture des beignets : laver et peler à moitié les courgettes dans le sens de la longueur. Couper les bouts de chaque extrémité, puis les détailler en rondelles assez épaisses.

Etape n°6



Les essuyer dans un linge propre, et faire chauffer le bain de friture.

Etape n°7



Découvrir la pâte, puis vérifier qu'elle soit bien coulante. Dans le cas contraire, la délayer avec un peu de lait froid jusqu'à ce qu'elle soit bien fluide. A l'aide d'une écumoire, tremper les rondelles de courgettes dans la pâte.

Etape n°8



Les plonger dans le bain de friture. Lorsque les beignets commencent à dorer, les retourner pour qu'ils le soient de tous les côtés.

Etape n°9



Les égoutter puis les essuyer à l'aide de papier absorbant afin d'ôter le surplus d'huile.

Etape n°10



Les réserver au chaud et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de pâte et de garniture.

- 600 g Courgette
- 1 sachet Levure chimique
- 1 pincée Sel

- 130 g Farine de blé
- 1 pièce Œuf de poule

- 20 cl Lait demi-écrémé
- 1 pincée Poivre