



# BEIGNETS DE COURGETTES

## Ingrédients :

### pour la pâte à beignets

- 200 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 20 cl de lait tiède
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 blancs d'oeufs
- 6 g de sel fin
- 2 g de poivre

### pour la garniture

- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- 150 g de courgettes en rondelles
- 1 bouquet de basilic citron
- fleur de sel
- huile de friture

## LA PÂTE À BEIGNETS

- Versez la farine dans un saladier et mélangez avec la levure.
- Formez un puits au centre pour y mettre les jaunes, le sel et le poivre.
- Versez le lait un peu chaud, puis mélangez en évitant les grumeaux.
- Montez les blancs en neige, et incorporez-les délicatement au mélange.

## LA GARNITURE

- Rincez et ciselez le basilic.
- Ajouter à la pâte à beignets le basilic, le parmesan et les courgettes.
- Faites chauffer l'huile de friture (180°). Versez dedans des cuillers à soupe de pâte à beignet, puis récupérez-les avec une écumoire et déposez-les sur une feuille de papier absorbant. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et servez avec un peu de fleur de sel et de basilic.

Retrouvez toutes les recettes à base de courgettes sur [www.trianglevert.org](http://www.trianglevert.org)