

Voici la recette des beignets de courgette

Origine : Turquie (façon cathy) dit TiTi

Pour 25 beignets environ.

Ingrédients :

1 courgette (moyenne)

2 oignons

1 œuf

1 verre de farine, environ

5 brins de persil (voire plus)

2 à 3 brins de feuilles de menthe

1 bonne cuillère à café de curcuma

Un peu de cumin

½ cuillère à café de piment de Cayenne en poudre

½ cuillère à café de gingembre en poudre (ou râpé si frais)

Sel

Poivre (moulin)

Huile d'olive

C'est la liste de base, tu peux y apporter des variantes et avoir la main un peu lourde pour les épices.

Tu peux remplacer les oignons par des échalotes. En fait, laisse parler ton inspiration du moment !

Dans un grand saladier, râper la courgette avec sa peau.

Y ajouter les oignons, le persil et la menthe hachés grossièrement.

Incorporer l'œuf et la farine, bien mélanger.

Ajouter les épices, saler, poivrer et bien mélanger de nouveau.

Faire les beignets aussitôt car si on attend, le mélange risque faire de l'eau.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile (3 mm environ).

Quand c'est très chaud y déposer l'équivalent d'une cuillère à soupe de la préparation.

Faire dorer de chaque côté, éponger ensuite avec du sopalin.

Renouveler l'opération en rajoutant de l'huile si nécessaire.

On peut déguster les beignets froids (à température) ou chauds.

Bon appétit !