Beignets de courgettes à la Turquie

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- 6 c à soupe d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 3 courgettes
- 100 g de Feta
- 5 c à soupe d'aneth haché
- 5 c à soupe de persil haché
- 4 c à soupe de farine tamisée
- 3 œufs
- Sel
- Poivre
- Ail

Recette:

- Hachez finement les oignons et faites-les dorer dans une poêle huilée.
- Râpez les courgettes (avec un robot) et pressez-les dans une passoire pour en exprimer l'eau au maximum.
- Versez-les dans la poêle avec les oignons et faites revenir sur feu vif pendant 10 minutes. Assaisonnez de sel, poivre et de l'ail.
- Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez la Feta, l'aneth, le persil, la farine et les œufs.
- Assaisonnez légèrement (vérifiez que la Feta ne soit pas trop salée).
- Versez en suite le contenu de la poêle dans le saladier et mélangez bien le tout.
- Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle.
- Disposez-y des petits tas de préparation en les espaçant suffisamment pour ne pas qu'ils se touchent.
- Faites-les cuire 4 minutes sur chaque face.
- Egouttez-les sur du papier absorbant.

Conseil:

Cette préparation accompagnera parfaitement volailles et poissons.