

Beignets de Courgettes au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|---------------------|
| - COURGETTE(S) | 2 petites |
| - OEUF(S) | 2 |
| - FARINE | 150g |
| - LEVURE | 1 sachet (chimique) |
| - AIL EN POUDRE | 1 c à café |
| - CURRY | 2 c à café |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les courgettes dans le sens de la longueur puis coupez en petites frites à la mandoline.
- Mélangez-les avec les œufs puis ajoutez le curry, l'ail, sel, poivre, la levure et la farine.
- Homogénéisez la pâte et laissez reposer au frais pendant 230 minutes.
- Faites chauffer la friteuse à 190°C.
- Formez de petites quenelles avec 2 c à soupe et faites-les cuire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Egouttez-les sur du papier absorbant.
- Servez sans attendre ou réchauffez au four au moment de servir.

Variante:

Vous pouvez préparer les beignets à l'avance et les réchauffer au four chaud traditionnel (180°C) pendant 10 – 12 minutes.

