

BEIGNETS DE COURGETTES ET LEUR SAUCE AUX PIGNONS

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- COURGETTE(S)	400g petites
- FARINE	3 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- OEUF(S)	1 gros
- LAIT	2 c à soupe
- SEL MARIN (GROS)	en option
- PIGNONS DE PIN	100g
- AIL EN POUDRE	1 c café
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- EAU	4 c à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un robot (mixer), broyez les pignons de pin avec l'ail.
- Ajoutez l'huile, l'eau et le citron. Mixez à nouveau pour obtenir une sauce homogène. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de persil. Transférez dans des bol individuel.
- Coupez les courgettes en biais et en rondelles de 5mm d'épaisseur.
- Dans un sac plastique, ajoutez la farine et le paprika. Mélangez.
- Ajoutez-y les rondelles de courgettes, gonflez le sac, puis secouez énergiquement.
- Dans une assiette à soupe, battez l'œuf avec le lait.
- Faites chauffer une grande poêle avec un peu de beurre (ou de l'huile).
- Passez les rondelles de courgettes dans l'œuf puis les faire cuire 2 minutes dans la poêle chaude.
- Faites égouttez légèrement sur du papier absorbant.
- Servez les beignets saupoudrez de gros sel et accompagnés de la sauce au pignons.



Remarque:

à manger sous forme de Tapas