

Beignets de courgettes

Ingrédients :

4 courgettes

Pâte à beignets : 1 oeuf, 125 g. de farine, 1 verre de bière, 1 cuiller d'huile d'olive, 1 pincée de sel.



- *Eplucher les courgettes, les couper en rondelles, étaler les rondelles sur un plat pour les faire dégorger.*

- *Dans un saladier, mettre l'huile, la farine, le sel et l'oeuf, bien mélanger à l'aide d'une cuiller en bois jusqu'à obtention d'une pâte lisse, verser doucement la bière tout en mélangeant, laisser reposer la pâte au moins une heure.*

- *Chauffer l'huile d'une friteuse, à l'aide d'une fourchette, tremper chaque rondelle dans la pâte puis la jeter dans la friteuse.*

- *Ressortir au fur et à mesure les rondelles après 4 minutes lorsqu'elles sont dorées, les placer dans un plat creux chaud.*