BEIGNETS DE COURGETTES

Recette proposée par sweetyjbo

Préparation : 20 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** poêle ou friteuse

---

Ingrédients : 4 personnes

- 2 grosses courgettes - 15 cl de lait - 1 sachet de levure de boulanger déshydratée - 50 g de beurre - 250 g de farine - 2 oeufs - persil - sel - poivre - huile de tournesol et d'olive

---

1. A l'aide du robot du Cook Expert, dans la midi cuve, émincer les courgettes avec l'éminceur 2mm pour émincer très finement et permettant ainsi une cuisson plus rapide par la suite et une texture plus fine des beignets de courgettes.

2. Mettre la mini cuve avec le hachoir et ciseler le persil.

3. A part dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faire revenir les courgettes émincées avec le persil ciselé, le sel et le poivre (vous pouvez aussi les faire revenir avec de l'huile dans la cuve du Cook Expert en mode EXPERT "Rissoler" et les retirer par la suite pour continuer la recette, mais cela est plus long car il faudra rincer la cuve avant de faire la pâté à beignets).

4. Faites chauffer le lait et la levure à 37C pendant 2mn, mode EXPERT, vitesse 3, 37C dans votre cuve Cook Expert.

5. Programmez le mode PAIN/BRIOCHE en auto. Puis incorporez le mélange farine+sel dans la cuve (au bout d'une minute du programme en cours), et rajouter les oeufs.

6. Faites chauffer dans une poêle un fond d'huile de tournesol ou mettre en route votre friteuse a 180C. En attendant que la poêle soit bien chaude, versez les courgettes revenues dans la pâte à beignets dans la cuve

et mélangez avec la spatule. Puis versez le tout dans la poêle chaude avec la spatule en prenant comme des grosses cuillères à soupe de mélange pour faire des beignets moyens sinon utiliser une cuillère à café pour des beignets plus petits. Faites frire chaque beignet 2 mn de chaque côté et une fois bien dorés enlevez-les rapidement et déposez-les sur du papier absorbant puis dans un plat de service.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : sweetyjbo