

Les beignets de courgettes

800 g de courgettes; 3 grosses cuillères à soupe de farine; sel, poivre.

Pour la pâte: 150 g de farine; 1 œuf entier + 2 blancs; 1 cuillère à soupe d'huile; ¾ d'un verre de bière; un peu de sel.

1. Préparer la pâte comme suit: dans un grand saladier, mélanger la farine, l'œuf, les blancs d'œufs non battus, l'huile, un peu de sel. Bien battre le tout au fouet et ajouter petit à petit la bière. La pâte doit être un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Laisser reposer 1 heure au moins.

2. Eplucher les courgettes et couper de petits rectangles d'un demi-cm d'épaisseur. Saler, poivrer ces derniers, roulez-les légèrement dans la farine. Les enrober dans la pâte à friture et cuire dans l'huile chaude mais non fumante.

Laisser cuire 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit blonde. Servir très chaud dans un papier absorbant, comme entrée.