

Beignets de courgettes au curcuma

Je me suis basée sur ma recette de lotte au curcuma et je n'ai pas été déçue... croustillant à l'extérieur, tendre et humide à l'intérieur un contraste surprenant mais qui laissent les papilles béates de bonheur !!!

Composition

pour 4 à 6 personnes

2 courgettes

1 oeuf

3 c. à soupe d'huile d'olive

20 cl de lait

200 g de chapelure ou de pain grillé émietté

20 g de curcuma

Sel, poivre

Farine

Huile de friture

Ustensiles : 1 assiette, 2 bols, 1 verre doseur, 1 couteau, 1 casserole, 1 balance, 2 fourchettes, papier absorbant

Laver soigneusement les courgettes. Couper les extrémités puis les trancher en lamelles de 3 à 5 mm d'épaisseur environ.

Saler, poivrer légèrement et fariner les lamelles de courgettes.

Dans un bol, mélanger la chapelure ou le pain rassis grillé et émietté au curcuma, saler légèrement.

Dans un autre bol, battre l'oeuf avec l'huile d'olive et le lait.

Faire chauffer l'huile de friture (prévoir à hauteur d'1 cm) à 150° dans une grande casserole.

Plonger les lamelles de courgettes farinées dans le mélange d'oeuf puis dans la chapelure et les déposer dans l'huile chaude, les retourner quand elles ont doré d'un côté.

Les retirer de la casserole et les déposer sur du papier absorbant. Les réserver au chaud pendant la cuisson des autres beignets