

Les Beignets d'Aubergines, de Courgettes et Fleurs de Courgette

Li Bignéta dé Mérenjaïna,
dé Cougourdéta e Flou dé Cougourdéta

Ingrédients : pour 8 personnes

- › aubergines moyennes,
- › fleurs de courgette,
- › courgettes rondes de Nice,
- › 150 g de farine,
- › 2 œufs,
- › 25 cl de lait,
- › 5 cl de bière,
- › ail,
- › persil,
- › huile d'olive,
- › huile pour friture (*arachide ou tournesol*),
- › sel & poivre.

VARIANTES

- › Il est possible de séparer les jaunes des blancs ; mélanger les jaunes avec les autres ingrédients puis incorporer délicatement les blancs battus en neige.
- › La pâte à beignet peut se faire avec de la levure à la place de la bière.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : entre 3 et 5 min par bain de friture

Saison : mai à octobre pour les beignets d'aubergines
mars à septembre pour les beignets de courgettes

Couper les aubergines et les courgettes en rondelles de 1 centimètre d'épaisseur. Enlever la tige des fleurs de courgette.

Dans un saladier, mettre la farine, les œufs, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à café d'huile d'olive. Incorporer progressivement, au fouet, le lait froid. Ajouter la bière, l'ail et le persil finement hachés. Mélanger le tout et laisser reposer la pâte.

Plonger les légumes l'un après l'autre dans la pâte et les faire frire dans l'huile bien chaude. Une fois dorés, les égoutter et les déposer sur du papier absorbant.