

BEIGNETS DE COURGES

Pour 5 personnes



- 300 gr de potiron.
- 2 c.à.soupe de maïzena.
- 1 oeuf
- 15 cl d'eau.
- 1 échalote.
- 2 gousse d'ail.
- 1 pincée de noix de muscade.
- 1/2 bouquet de persil plat
- 1/2 c à café de piment d'Espelette.
- 1 c à café de sucre.
- 1/2 c à café de sel fin.
- De l'huile de friture.

Laver, essuyer et ciseler le persil.

Mélanger la maïzena ou fécule de maïs, le sucre et le sel.

Verser petit à petit les 15 cl d'eau en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Râper le potiron avec une râpe à gros trous et mélanger le potiron râpé à la pâte, ajouter le persil ciselé, la muscade et le piment d'Espelette, bien mélanger.

Cuisson des beignets:

Dans une sauteuse faire chauffer l'huile à feu vif. Quand l'huile est bien chaude, déposer 4 grosses cuillères de pâte.

Ne pas trop les serrer pour éviter que les galettes se touchent en cuisant.

Détacher avec une spatule en bois les galettes après 3/4 minutes de cuisson. Les retourner pour qu'elles dorent de tous les côtés.

Retirer les galettes et les égoutter sur du papier absorbant. Procéder de la même façon pour chaque tournée.

Servir bien chaud avec une salade ou une volaille rôtie.