Thomas Brachet

Bricks, beignets, feuilletés

Beignets de courgette à la farine de pois chiche et au basilic

25 min	10 min	15 min	0	145
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des courgettes

1. Couper les courgettes en tronçons et retirer les extrémités.
2. La couper en lamelles dans la longueur d'environ 5 mm d'épaisseur.
3. Déposer les lamelles sur du papier absorbant pour les faire dégorger et les saupoudrer de sel des deux côtés.
4. Les recouvrir d'une autre feuille de papier absorbant.
5. Réserver à température ambiante.
6. Effeuiller le basilic.
7. Ciseler finement avec un couteau éminceur.
8. Utiliser pour cela un couteau très bien aiguisé pour éviter aux feuilles de noircir.
9. Réserver le basilic ciselé dans un bol.

Étape 2

Réalisation de la pâte à beignet

1. Verser la farine de pois chiche dans un saladier.

Ajouter la farine de blé et la levure.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les beignets de courgette

- 2 **Courgette**
- 100 g **Farine**
- 20 g **Farine**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 0.25 c. à café **Levure chimique**
- 140 ml **Eau**
- 1 pincée(s) **Paprika**
- 2 branche(s) **Basilic**
- 1 **Huile pour friture**

2 Ajouter la farine de blé et la levure.

3 Dans la réalisation d'une pâte, on commence toujours par les ingrédients secs.

4 Ajouter un peu de sel ainsi que du paprika.

5 Incorporer le basilic ciselé, puis l'œuf et l'eau.

6 Veiller à verser l'eau progressivement tout en mélangeant à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte bien homogène.

7 Fouetter énergiquement pour limiter la formation de grumeaux, ne pas oublier de racler les bords pour bien tout incorporer.

Étape 3

Cuisson des beignets

1 Quand les courgettes ont dégorgées, les essuyer avec du papier absorbant.

2 Tremper les courgettes une à une dans la pâte à beignet et les retirer délicatement avec une fourchette.

3 Les plonger dans la friture par 3 ou 4 pour éviter qu'elles ne collent entre elles.

4 L'huile ne doit pas être trop chaude pour ne pas brûler les beignets et laisser le temps à la courgette de cuire.

5 Quand les beignets ont dorés, les sortir de la friteuse et les éponger sur du papier absorbant.

Étape 4

Dressage

1 Disposer les beignets en forme de pyramide sur une assiette.

2 Éventuellement, couper un des beignets en deux pour présenter l'intérieur.

3 Décorer de quelques feuilles de basilic et de lamelles de courgette crue taillées à la mandoline.

4 Assaisonner d'une pincée de fleur de sel.