

Bricks, beignets, feuilletés

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


25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

145

CALORIES

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**

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 Effeuilier 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.

- 2
- 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 égouttées, 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 égoutter 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.