

BEIGNETS DE COURGETTES

(en direct de Grèce. Ces beignets sont une spécialité grecque appelées Kolokithakia Keftedes !!)



Pour 4 pers.

- 500g de courgettes
- 2 oeufs
- 3 c à s de chapelure
- 1 brin de menthe
- huile de friture
- 60g d'olives noires dénoyautées
- 3 c à s de farine
- 3 brins de persil
- 150g de féta
- sel poivre

PREPARATION

- Pelez et rapez les courgettes - laissez les égoutter 1 h dans une passoire
- Ciselez finement les herbes - Mixez les olives
- Battez les oeufs et y ajouter la farine, la chapelure, les herbes, les olives et les courgettes , ainsi que la féta émiettée
- Formez des beignets à la main et plongez les dans le bain de friture bien chaud
- Egouttez et déposez sur une feuille de papier absorbant



Ces délicieux beignets peuvent être dégustés en apéritif avec du tzatsiki, du fromage blanc citronné ou tout autre tartinaide ou dip.

On peut également les servir en accompagnement d'une viande.

