Beignets de courgettes à la féta et citron confit

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4-6	$	20min	5min

Salut! Voici une petite recette estivale parfaite en bouchée apéro ou en entrée avec un petit mesclun par exemple : des beignets de courgettes façon acras servis avec une petite mayonnaise à l'anchois! Sur la base de la recette, tu peux bien entendu varier les ingrédients aromatiques, ici j'utilise du citron confit, de la menthe, de l'aneth et du piment mais ils sont facilement remplaçables : persil, coriandre ou encore estragon pour les herbes; curry, cumin, fenouil et j'en passe pour les épices! Il est tout aussi possible de substituer la féta par d'autre fromage à l'instar du parmesan, du pecorino ou de la mozza râpée, et enfin, la mayonnaise aux anchois est facultative (même si je te la recommande chaudement).

Liste des ingrédients

Pour les beignets

180 g de farine

2 oeufs

1,5 dl de lait

1 cc de levure chimique

1/2 cc. de sel

350 g de courgette

50 g de féta

1/4 de citron confit

2 branches de menthe

1/2 bouquet d'aneth

1 oignon frais

1/2 cc de piment en flocon

1/4 cc de poivre moulu

Pour la mayonaise

1 jaune d'oeuf

1 cs de moutarde de Dijon

6 filets d'anchois

1 dl d'huile neutre

2 cs de jus de citron

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Commence par râper finement les courgettes et presse-les dans un linge de cuisine propre pour enlever un maximum d'humidité.



2

Emiette la féta, hache finement le zeste du citron confit, cisèle les herbes et émince l'oignon frais.



3

Dans un grand saladier, bats les oeufs avec le lait, la farine, la levure et le sel. Ajoutes-y les ingrédients des étapes précédentes, ainsi que le piment et le poivre, mélange bien pour avoir un appareil homogène. Laisse reposer 20-30 minutes.



4

Pendant ce temps, réalise la mayonnaise: écrase les anchois pour avoir une pâte puis mélange-la avec le jaune d'oeuf et la moutarde. Commence à fouetter vigoureusement en ajoutant quelques gouttes d'huile. Quand l'émulsion commence à prendre, verse l'huile en filet jusqu'à avoir une mayonnaise épaisse. Ajoute enfin le jus de citron et assaisonne de sel et poivre.



5

Fais chauffer un bain de friture à 170°c. puis réalise les beignets avec 1 cs. de pâte. Laisse-les gonfler et dorer dans la friture 3-4 minutes et transferts sur une grille ou du papier absorbant.



6

Saupoudre de fleur de sel et sers-les bien chauds avec la mayonnaise et régale-toi! Bon app'

