

BEIGNETS DE COURGETTE

1. Couper 3 courgettes en rondelle
2. Préparer une pâte à beignet : 150g de farine + 1 sachet de levure + 1 pincée de sel + 1 œuf + lait
3. Tremper les rondelles de courgette dans la pâte
4. Frire dans une friteuse ou une poêle assez profonde

Bon Appétit !!!