



BEIGNETS DE COURGETTES

3 courgettes moyennes - 100g farine - 20 cl lait - 2 oeufs - 1 càs huile - sel - poivre – muscade râpée - basilic frais haché –

Râper les courgettes au dessus d'une passoire, laisser égoutter le temps de préparer la pâte à beignets. Dans un saladier fouetter les oeufs, la farine, le lait, l'huile, le sel, le poivre, la muscade, le basilic. Sécher soigneusement les courgettes. Les ajouter à la pâte.

Faire chauffer l'huile de friture (huile de pépins de raisin). Prendre une cuillère à soupe du mélange. Plonger dans la friture. Sortir avec l'écumoire, poser sur du papier absorbant (connaissez-vous le [Homecell](#) ? un papier super-absorbant, mais plus cher!).

Servir, déguster.