

Beignets de courgettes râpées du jardin

Les courgettes (6 pour 12 beignets)

Les cueillir assez petites (14 cm max) et les râper avec une râpe à grosse grille.

Les esquicher (serrer entre ses mains pour enlever un max d'eau) et les laisser dans une passoire.

Eplucher 2 oignons frais et les hacher le plus finement possible.

Préparer un poivron et le couper en lanière très fine.

Dans un saladier casser 2 œufs et ajouter 40g de farine très fine.

Ajouter un peu de chapelure maison (grillés mignons écrasés par exemple).

Verser les courgettes, les oignons et les poivrons dans le saladier.

Piler du poivre d'Indonésie et du poivre noir, l'ajouter aux courgettes. Saler au sel noir d'Hawaï.

Ajouter du basilic vanille haché très finement.

Bien mélanger tous les éléments.

Dans une ou 2 poêles simultanément, mettre de l'huile d'olive, et déposer des petits tas de courgettes que l'on aplatit sans qu'ils se touchent.

Les faire griller 4 mn de chaque côté environ et les déposer sur du papier absorbant en les maintenant au chaud.

Déguster, en apéro, en entrée ou en accompagnement de viande ou de poisson.