

Beignets de courgettes

Pour 4 personnes.

4 belles courgettes, 200 g de farine, 1 œuf, 1 dl de lait, 1/2 dl de bière, 1 filet d'huile, sel, poivre.

Laver les courgettes et les essuyer soigneusement.

Les couper en lamelles de 1/2 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Mélanger la farine, l'œuf battu, le lait, la bière, l'huile, sel, poivre. On doit obtenir une pâte très nappante.

Tremper chaque tranche de courgette dans la pâte à frire, puis la plonger immédiatement dans la friture chaude. Laisser dorer les beignets, les égoutter, les poser sur un papier absorbant dans un four tiède.

Au moment de servir, les placer dans le plat de service chaud.

On peut les déguster arrosés d'un filet de jus de citron ou accompagnés d'un coulis de tomates fraîche délicatement aromatisé au basilic.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.