

## Beignets de courgette

---



---

Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min - 4 personnes

---

**3 courgettes - 2 ciboules - 1 œuf - 100 g de brousse (ou ricotta) - 2 cuillère à soupe de parmesan râpé - 2 cuillères à soupe de farine - 2 brins de persil - 1/2 cuillère à café de levure chimique - Un bain de friture (4 huiles) - Sel et poivre**

---

**Lavez** les courgettes. Râpez-les avec une grille à gros trous. Pressez-les entre vos mains.

**Ajoutez** les ciboules émincées, l'œuf, la brousse (ou ricotta), le parmesan, la farine, le persil ciselé, la levure chimique, du sel et du poivre.

**Chauffez** l'huile de friture. Formez des quenelles de pâte avec une cuillère à soupe. Faites-les frire par 4 ou 5, environ 5 min - Egouttez-les sur du papier absorbant. Servez-les chaud, accompagnés d'une sauce avec yaourt, ciboulette, sel et poivre.