Beignets de courgettes au parmesan, mayonnaise sriracha |

Recette pour 12 tapas

Description

Rapide et efficace, pratique lors des réceptions, soirée tapas, ou pour les boites à lunch.

L'astuce du chef

Attention lors de la cuisson que votre casserole ou friteuse soit bien stable, que le manche du panier de la friteuse ne dépasse pas du comptoir. Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisson, assurez-vous que votre huile soit bien froide après utilisation avant de la ranger ou de s'en débarrasser.

Vous pouvez utiliser une mayonnaise du commerce si vous le souhaitez.

Ingrédients

Beignet de courgettes

- 300 Gr Courgette
- 130 Gr Farine
- 130 Ml Lait
- 65 Gr Parmesan râpé
- 2 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 2 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 35 Ml Huile d'olive
- 5 Branche(s) Persil haché
- 6 Gr Levure chimique

- Sel et poivre

Mayonnaise épicée (Sriracha)

- 1 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 150 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Sauce sriracha

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Râpez le Parmesan, lavez et sécher le persil, puis le hacher.

Séparez les jaunes des blancs d'oeuf.

Râpez ou couper en julienne les courgettes, les laisser sur un linge propre pour les sécher un peu.

Beignet

Battre les jaunes avec le lait, l'huile et le Parmesan dans un bol. Ajoutez-y le persil, le sel et le

poivre. Incorporez la farine et la levure tamisées.

Dans un bol, fouettez les blancs de manière à bien les mousser, puis incorporez-les délicatement au premier mix.

Ajoutez les courgettes à la préparation, laissez reposer le tout au frigo 15 minutes.

Cuisson

Une fois que votre friteuse est bien chaude, à l'aide de deux cuillères à soupe, réalisez des petites boules de beignet.

Attention de les déposer le plus délicatement possible dans l'huile (attention aux éclaboussures). Assurez-vous d'une belle coloration dorée tout au tour.

Soulevez le pagnet, laissez s'égoutter quelques secondes les beignets (les saler légèrement éventuellement).

Les déposez sur une plaque avec papier absorbant.

Répétez l'opération pour tout le mix de la recette.

Mayonnaise épicée (Sriracha)

Dans un bol, déposez le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer 1 minute sur le comptoir. Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. Ne pas arrêter de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. Ajoutez le jus de citron et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Ajoutez la sauce Sriracha suivant vos goûts.

Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Bon appétit!