

# **Beignets de courgettes, crème de ciboulette**

## **Ingrédients pour 8 personnes :**

3 petites courgettes  
4 oeufs  
250 de farine  
1 sachet de levure chimique  
8 g de sel fin  
1 cuillère à soupe d'huile de noisette  
Huile pour friture  
125 g de crème épaisse  
2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée  
125 g de mâche  
Huile d'olive  
Vinaigre de Xérès  
Sel fin  
Poivre blanc du moulin

## **Préparation des courgettes:**

Rincer les courgettes sous l'eau et les essuyer soigneusement avec un torchon.  
Les râper finement et les déposer dans un saladier.  
Battre les oeufs entiers. Les verser sur les courgettes râpées et mélanger.  
Tamiser la farine, y ajouter 1 sachet de levure chimique et 8 g de sel fin.  
Verser ce mélange en pluie, tout en remuant délicatement, sur les courgettes.  
Incorporer enfin 1 cuillère à soupe d'huile de noisette.

## **Préparation de la crème:**

Battre la crème épaisse dans un saladier jusqu'à ce que cette crème prenne consistance entre les branches du fouet. Y ajouter du sel fin et du poivre blanc du moulin. Réserver au frais.

## **Finition et présentation:**

Préchauffer une friture d'huile à 190°C.  
Plonger la pâte, cuillerée par cuillerée  
(l'équivalent d'une grosse noix),  
avec précaution dans le bain de friture.  
Laisser dorer les beignets 3 à 4 minutes et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.  
Égoutter ces beignets sur du papier absorbant.  
Disposer la crème battue dans une coupelle et parsemer largement de ciboulette ciselée.  
Servir aussitôt ces beignets accompagnés de la crème de ciboulette et d'un salade de mâche  
assaisonnée d'huile d'olive et d'huile de noisette (à concurrence de 4/5 -1/5 ) et d'un trait vinaigre de  
Xérès.