

BEIGNETS DE COURGETTES



INGRÉDIENTS :

- 1 c à s d'huile d'olive
- 10 cl d'huile de tournesol
- 15 cl de lait bio
- 3 oeufs bio
- 200 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 20g de parmesan râpé
- 1 grosse courgette bio



Râpez la courgette sans la peler.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la farine, le parmesan, la levure, le lait et l'huile d'olive. Ajoutez la courgette mélangez.

Dans une poêle, chauffez l'huile de tournesol à feu moyen.

Faites glissez la pâte à la courgette par cuillerée à soupe, en les espaçant. Laissez doré de quelques minutes de chaque côté, en les retournant souvent. Puis égouttez sur un papier absorbant.



Toutes nos recettes sur www.savibio.fr