

Beignets de courgettes grec

Ingédients(1 recette par personne)

500g de courgettes
60g d'olives noires dénoyautées
2 œufs
3c à soupe de farine
3c à soupe de chapelure
3 brins de persil
1 brin de menthe
150g de fêta
huile de friture sel,poivre

Préparation

Pelez les courgettes,râpez-les. Laissez-égouttez 1h dans une passoire.Ciselez finement les herbes,mixez les olives.

2)battez les œufs,salez ,poivrez et ajoutez la farine,la chapelure,les herbes,les olives et les courgettes. Émiettez la fêta et ajoutez-la.

3)Formez des beignets à la main et plongez-les dans un bain d'huile bien chaud. Égouttez et disposez sur une feuille de papier absorbant.

4)Servez avec du tzatziki je vous mets la recette

2 concombres-2 yaourts à la grecque-2 c à soupe d'huile d'olive-3 gousses d'ails- 2brins de menthe-1/2 grenade(facultatif)sel,poivre.