

Une idée recette ? Beignet de courgette, fêta & herbes fraîches



La cheffe du restaurant grec, Filakia Le Petit Café d'Athènes, Chloé Monchalin nous partage sa recette de kolokitho-keftedes : ses fameux beignets de courgettes, fêta, herbes fraîches. Les mezzedes parfaits pour l'arrivée du printemps !

POUR UNE QUINZAINE DE PETITS BEIGNETS :

- 2 courgettes
- 2 tiges de cibette
- 100 g de feta
- 1 citron
- 1/2 botte de persil
- 1/2 botte de coriandre
- 10 feuilles de menthe
- 180 g de farine
- 50 cl d'huile de friture

Procédé

Pour réaliser cette recette, il vous faut les ustensiles suivants :

1 râpe à gros trous, 1 grand saladier, 1 poêle.

Laver vos légumes. Râper grossièrement vos courgettes à l'aide de la râpe à gros trous. Emincer finement vos oignons et tailler vos herbes. Mélanger le tout, et y ajouter la fêta émiettée, 3 oeufs, puis petit à petit la farine. Une fois l'huile bien chaude, placer des petites quenelles dans la poêle et les faire dorer de chaque côté. Les déposer sur du papier absorbant et voilà c'est prêt !

À déguster chaud avec un filet de jus de citron et du tzatziki. **Kali Orexi !**

Crédit photo ©GeraldineMartens