



reveusebleue2@hotmail.fr



Commencez par râper à l'aide de votre **mandoline Mastrad** 200 grammes de courgettes et 200 grammes de patates douce. Emincez 1 échalote
 Dans un saladier battre en omelette 2 oeufs entiers + 2 cuillères à soupe de Philadelphia....après avoir bien mélanger ajouter 50 grammes de farine + ½ sachet de levure chimique
 Vous pouvez maintenant incorporer les légumes râpés + 10 brins de ciboulette fraîche ciselée avec le **ciseaux à herbes 5 lames cela est plus rapide et précis** et bien mélanger le tout
 Prenez votre friteuse (huile bien chaude) et verser la préparation avec une louche comme pour des beignets, laisser cuire 5 minutes par face puis réserver sur du papier absorbant pour retirer le maximum d'huile
 Si vous en avez de trop vous pouvez les faire réchauffer au four

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr