Beignet de courgette et de jambon au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 5 min	Durée : 20 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 10	Commentaires : 29	Astuces : 15

Ingrédients

300G de courgette
200G de farine
150G d’eau
100G d’huile friture
20G de sucre
4 tranches de jambon blanc
1 sachet de levure
1 CàS d’huile d’olive
1 pincée sel

Etapes

Pour les courgettes au Thermomix :

Â»

Eplucher, laver et couper en cube les courgettes et les mettre dans le varoma.

Â»

Mettre 600G d’eau dans le bol du thermomix et mettre sur varoma 20 minutes sur la vitesse 2.

Â»

Une fois cuites les mettre sécher dans du papier absorbant.

Pour la pâte Thermomix :

Â»

Mettre dans le bol du thermomix la farine, l’eau, le sucre, la levure, l'huile d'olive, le sel et régler 3 minutes sur la vitesse 3.

Â»

Rajouter à cette pâte du jambon coupé en carré de 3cm.

Â»

Incorporer ensuite les courgettes à la pâte et régler 1 minute fonction sens inverse sur la vitesse 3.

Pour les beignets :

Â»

Mettre chauffer l’huile friture dans une grande casserole.

Â»

Mettre une 1 CàS de pâte dans la friture et laisser cuire 5 minutes. Ainsi de suite jusqu’à ce qu’il n’y a plus de pâte.

Â»

Retirer les beignets de l’huile et les poser sur du papier absorbant.

Â»

Déguster aussitôt.

Régalez-vous avec ces délicieux beignets salés thermomix. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com