BEIGNETS D'AUBERGINE ET DE COURGETTES

Ingredients:

2 courgettes
2 aubergines
Pate à beignets
250 gr de farine
2 œufs
1 pincée de sel
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 cl d'eau plate ou gazeuse

Préparez les aubergines et les courgettes, détailler en rondelles de 5 mm d'épaisseur les faire dégorger 20mn environ : au fur et à mesure que vous les coupez, vous les installer dans une passoire en intercalant un peu de gros sel.

Préparez la pate :
Mettez la farine et le sel dans un récipient, faire une fontaine, dans laquelle vous cassez les œufs entiers, et versez l'huile d'olives.
Commencez à mélanger les œufs à l'huile à l'aide d'une fourchette, incorporez petit à petit à la farine, puis ajoutez de l'eau. La pâte doit toujours rester ferme tant qu'il y a des grumeaux, lorsque la pate est lisse ajoutez le reste d'eau pour obtenir la texture souhaitée. Vous pouvez ajouter à la pate du romarin ou de l'origan finement ciselé.

La pâte peut reposer ou bien être utilisée immédiatement.

Rincez et égoutter les tranches d'aubergines et de courgettes, réservez sur du papier absorbant.
Mettre l'huile à chauffer, elle doit être suffisamment chaude, mais pas trop trempez un beignet pour la tester.

Au cours de la cuisson si les beignets sont trop colorés baissez le feu.