



Les Jardiniers du Val d'Authion

Beignets de COURGE SPAGHETTI

Ingrédients :

- 1 courge spaghetti
- 4 petits poivrons (facultatif)
- 2 œufs
- Farine et ciboulette

Réalisation :

Faire cuire la courge 1/2 heure dans l'eau salée.

Couper en deux et retirer les filaments.

Battre les œufs et ajouter la farine et les herbes.

Ajouter les spaghettis et les poivrons dans la préparation.

Avec une fourchette et une cuillère rouler des petits tas et les faire frire dans un bain d'huile bien chaude.

Déguster avec des petites sauces asiatiques.