

# Beignets de ricotta et de courgettes avec salade Olive Grove

Végé

40 minutes



Ricotta



Courgette



Œuf



Oignon vert



Farine tout usage



Gousses d'ail



Mélange printanier



Olives mélangées



Tomate beefsteak



Parmesan, râpé grossièrement



Vinaigrette italienne



Mayonnaise

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage crémeux et polyvalent est l'ingrédient parfait tant pour les recettes sucrées que salées!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 5

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé : ½ c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, râpe à 4 côtés, 2 grands bols, petit bol, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ricotta	100 g	200 g
Courgette	400 g	800 g
Œuf	1	2
Oignon vert	2	4
Farine tout usage	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Mélange printanier	56 g	113 g
Olives mélangées	30 g	60 g
Tomate beefsteak	170 g	340 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Vinaigrette italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## 1 Préparer la courgette

- Râper grossièrement la **courgette** directement dans une passoire.
- Assaisonner de ½ c. à thé de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.) puis remuer pour enrober. (**CONSEIL** : Saler la courgette réduit l'humidité et aide à obtenir des beignets plus fermes!)
- Placer un bol moyen sous la passoire pour récupérer le jus. Laisser égoutter la **courgette** de 6 à 8 min.



## 4 Cuire les beignets de courgette

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, former à partir du **mélange de courgette 4 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** et de **1,25 cm (½ po) d'épaisseur**.
- Ajouter à la poêle chaude **2 c. à soupe d'huile**, puis les **beignets de courgette**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en 2 étapes, en utilisant 2 c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **beignets** soient dorés.
- Transférer les **beignets** sur une plaque à cuisson.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **beignets** soient entièrement cuits.



## 2 Terminer la préparation

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Égoutter les **olives**, puis les couper ou les déchirer en deux.
- Couper la **tomate** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Égoutter tout le **liquide** contenu dans le pot de **ricotta**.
- À l'aide d'une fourchette, fouetter l'**œuf** dans un grand bol. Ajouter la **ricotta** et écraser pour la combiner avec l'**œuf**. (**REMARQUE** : Il est normal que le mélange ne soit pas lisse.)



## 5 Faire l'aïoli et la salade

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise** et ¼ c. à thé d'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Lorsque les **beignets** seront presque cuits, ajouter dans un autre grand bol le **mélange printanier**, les **tomates** et les **olives**. Arroser le tout de la **vinaigrette italienne** et parsemer du **reste** du **parmesan**. Bien mélanger.



## 3 Former les beignets de courgettes

- Écraser la **courgette râpée** dans la main, **une poignée** à la fois, pour retirer l'excès d'eau. (**CONSEIL** : Retirer le plus de liquide possible donnera des beignets plus fermes!)
- Transférer la **courgette** dans le grand bol contenant le **mélange de ricotta**.
- Ajouter dans le bol les **oignons verts**, la **farine**, la **moitié** de l'**ail** et les **trois quarts** du **parmesan**. Assaisonner de ¼ c. à thé de **sel** et de ¼ c. à thé de **poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis remuer jusqu'à ce que le tout soit tout juste combiné. (**CONSEIL** : Le mélange sera humide, mais assez dense pour garder sa forme.)



## 6 Terminer et servir

- Répartir les **beignets** et la **salade** dans les assiettes.
- Couronner les **beignets** d'**un soupçon** d'**aïoli**.

## Le souper, c'est réglé!