

DONUTS COURGETTE ET FOURME DE MONTBRISON AOP

Temps de préparation : 35 min

Nombre de personnes : 4 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 1 grande courgette (ou 3 petites)
- 150 g de fourme de Montbrison AOP (ou autre fromage)
- 100 g de farine
- de la chapelure de Bretzels Boehli
- 2 oeufs
- 100 ml de lait
- Sel, Poivre et Persil

Préparation :

- Laver les courgettes, les couper en 4 puis les rapper en fines lamelles à l'aide d'une rappe ou d'un robot électrique.
- Verser le tout dans un grand saladier et égoutter le jus.
- Ajouter la farine, les oeufs, et le persil dans le saladier et assaisonner avec du sel et du poivre.
- Verser le mélange dans des moules à donuts (ou moules de votre choix) et ajouter la fourme au milieu du donut.
- Placer 2 heures au congélateur.
- Une fois congelé, démouler les donuts et les tremper dans la chapelure de Bretzels, puis dans le lait et à nouveau dans la chapelure.
- Cuire les donuts dans une friteuse pendant 3 minutes à 190°C et 6 minutes au four à 180°C.
- Une fois bien dorés, les sortir du four.

- Les placer sur un papier absorbant en attendant de les servir.