

COURGETTES AU PARMESAN CRISPS

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse chapelure
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé
- 2 courgettes, tranchées finement à rondelles épaisses 1/4-pouces
- tout usage 1/2 tasse de farine
- 2 gros œufs, battus

Etapes de préparation

1. Tailler les courgettes en rondelles assez épaisses.
2. Dans un grand bol, mélanger la chapelure et le parmesan ; dans un autres les œufs battus et dans un autre la farine.
3. Enrober les courgettes dans la farine, puis dans les œufs, et enfin dans le mélange chapelure parmesan, presser pour bien enrober.
4. Mettre l'huile à chauffer dans une grande poêle à feu moyen.
5. Ajouter les rondelles de courgettes dans la poêle, 5 ou 6 à la fois, et cuire jusqu'à ce que ce soit uniformément doré et croustillant, environ 1 minute de chaque côté.
6. Mettre sur une plaque recouverte d'essuie-tout.
7. Servir immédiatement.

