

Beignets de Spaghetti



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 oeufs
- Farine
- Herbes de provence
- 1 courge spaghetti

Préparation :

1. Cuire la courge spaghetti une demi-heure dans l'eau bouillante
2. L'ouvrir dans le sens de la longueur afin d'en extraire les filaments à l'aide d'une fourchette
3. Former des petites boules, les passer dans les oeufs battus et les rouler dans la farine et les herbes de provence
4. Les faire frire dans l'huile bienchaude
5. Servir chaud