**Beignets de courgettes au four**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/10/beignets-de-courgettes-au-four-p1080951.psdr-copy.jpg) **Pour 45 petits beignets**

**- 500 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 2 échalotes**  
**- ¼ de càc d'ail en poudre (ou 2 gousses d'ail)**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- 30 g d'huile d'olive + 1 càs**  
**- 60 g d'eau**  
**- 3 œufs**  
**- ¼ de càc de sel**  
**- Poivre du moulin**  
**- 1 branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 70 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
  
**Empreintes à mini tartelettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Laver les courgettes et les râper.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les faire suer sans coloration dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter les courgettes et l'ail et laisser revenir en remuant jusqu'à ce que les légumes rendent leur eau.  
Les égoutter en pressant avec le dos d'une cuillère pour les assécher et laisser refroidir.  
Dans un saladier mélanger la farine  et la levure.  
Faire un puits et y disposer l'huile, l'eau et les œufs.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter le parmesan, les feuilles de basilic ciselées, le sel et du poivre du moulin. Mélanger.  
Incorporer les courgettes. Mélanger.  
Répartir la préparation dans les empreintes.  
Parsemer largement de comté râpé.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Servir chaud, tiède ou à température ambiante.