

Recette des Tomatokeftedes - Inspirée par Skepsi Charpennes

Présentation

- Les Tomatokeftedes sont des beignets de tomates traditionnels des Cyclades.
- Cette recette capture l'esprit authentique de la cuisine grecque proposée chez Skepsi Charpennes.
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Portions : 4 personnes

Ingrédients nécessaires

- 500g de tomates bien mûres, épépinées et coupées en petits dés
- 1 oignon rouge finement haché
- 100g de feta grecque émiettée
- 150g de farine tout usage (ajuster selon l'humidité des tomates)
- 1 bouquet de menthe fraîche ciselée
- 1 bouquet de persil plat ciselé
- 1 cuillère à café d'origan séché
- Sel et poivre du moulin
- Huile d'olive pour la friture

Étapes de préparation

- Dans un grand saladier, mélangez les tomates, l'oignon, les herbes fraîches et la feta.
- Ajoutez progressivement la farine tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte épaisse et collante.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre et l'origan.
- Laissez reposer la préparation au réfrigérateur pendant 30 minutes pour raffermir la pâte.
- Faites chauffer une généreuse quantité d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-vif.
- Déposez des cuillerées de pâte dans l'huile chaude et aplatissez-les légèrement avec le dos de la cuillère.
- Faites dorer environ 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une croûte croustillante.
- Égouttez sur du papier absorbant avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servir chaud, idéalement accompagné d'une sauce tzatziki maison.
- Peut être dégusté en entrée, en mezze ou en plat principal avec une salade grecque.
- Pour une touche authentique, utilisez des tomates cerises bien sucrées si les tomates classiques manquent de saveur.