

Recette Authentique : Tomatokeftedes (Beignets de tomates grecs)

À propos de cette recette

- Inspirée par la cuisine ensoleillée de Skepsi Charpennes
- Une spécialité traditionnelle des Cyclades, parfaite pour un apéritif convivial
- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de tomates mûres, épépinées et coupées en petits dés
- 1 oignon rouge finement haché
- 100g de feta émiettée
- 150g de farine (ajuster selon la consistance de la pâte)
- 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 dés de tomates, l'oignon, les herbes fraîches, la feta et l'origan.
- Incorporez progressivement la farine en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte épaisse mais encore humide.
- Salez et poivrez modérément (la feta étant déjà salée).
- Faites chauffer une généreuse quantité d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen.
- Déposez des cuillères à soupe de pâte dans l'huile chaude en les espaçant bien.
- Faites dorer 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une texture croustillante.
- Égouttez les beignets sur du papier absorbant avant de servir.

Conseils de dégustation

- Servir chaud, idéalement accompagné d'une sauce tzatziki maison.
- Accompagner d'une salade grecque fraîche pour un repas complet.
- Pour une version plus légère, vous pouvez cuire les beignets au four à 200°C pendant 20 minutes en les badigeonnant d'huile d'olive.