

GALETTES DE COURGETTES

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 0 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

pour 10 galettes :

- 2 courgettes de taille moyenne(environ 500g)
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 100g d 'emmental rape
- sel
- poivre
- piment doux
- noix de muscade

Descriptif:

Dans un saladier râper les courgettes avec une rape a gros trous.

Puis ajouter les oeufs, la farine et l emmental râpé.rectifier l assaisonnement.

Faire chauffer 2 cuillères a soupe d huile d olive dans une poêle, former des galettes et les faire dorer quelques minutes de chaque cote.

Autres variantes :

ajouter une échalote émincée

ajouter du curry

ajouter de la feta ou de la ricotta

Bon appétit !

