



## Galettes de courgettes

### Ingrédients :

#### Pour 10 galettes :

2 courgettes de taille moyenne (environ 500g)

2 œufs

100g de farine

100g d'emmental râpé

Sel, poivre, piment doux, noix de muscade

### Etape 1 :

Dans un saladier, râper les courgettes avec une râpe à gros trous.

Puis ajouter les œufs, la farine et l'emmental râpé.

Rectifier l'assaisonnement.

### Etape 2 :

Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.

Former des galettes et les faire dorer quelques minutes de chaque côté.

Bon appétit !