

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 !