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 !