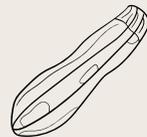




# Galettes de courgettes



## Ingrédients

---

- 2 courgettes
  - 1 tasse de farine
  - 2 oeufs
  - 1 gousse d'ail
  - 3 c.à s. de fines herbes
  - sel et poivre
- 

Retrouvez toutes  
nos recettes :



6 personnes

🕒 45 minutes

## Préparation

---

1. Peler et râper les courgettes. Les mettre dans une passoire, saupoudrer de sel et laisser dégorger pendant 1 h.
2. Bien les rincer et les sécher dans un torchon en serrant très fort.
3. Mettre les courgettes dans un saladier et ajouter la farine, les œufs, les fines herbes, l'ail haché, le poivre et le sel. Bien mélanger. Si la consistance est très liquide, ajouter un peu de farine.
4. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
5. Quand la poêle est bien chaude, y disposer des petits paquets (une cuillère à soupe) de la préparation.
6. Laissez dorer 3 minutes puis les retourner ensuite régulièrement jusqu'à ce que les galettes soient dorées. Ajouter quelques cuillères d'eau dans la poêle si besoin.
7. Servir chaud accompagné d'une salade verte.