

Galettes de courgettes râpées

Ingrédients pour 6 personnes

3 courgettes (moyennes afin d'éviter le centre fibreux)

1 gousse d'ail

2 œufs

1 càs de farine (farine de pois chiche : super pour les intolérants au gluten)

3 càs de fines herbes (basilic, persil, menthe...etc),

sel et poivre

Préparation

Râper les courgettes.

Ajouter la farine, les œufs, les fines herbes, l'ail haché, le poivre et le sel et piment.

Mélanger le tout.

Faire chauffer un peu d'huile de colza dans une poêle.

Quand la poêle est bien chaude, y disposer des petits paquets (une cuillère à soupe) de la préparation.

Laisser dorer 3 minutes puis les retourner régulièrement jusqu'à ce que les galettes soient dorées.

Servir chaud (ou froid).