

Croustillants de courgettes et de pommes de terre



Ingédients (4 personnes) :

- 2 grosses pommes de terre
- 2 courgettes
- 3 œufs
- 100 g de farine
- sel et poivre
- une pincée de Muscade
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 10 cl de lait

Râper les pommes de terre et les courgettes. Saler les courgettes et les laisser dégorger 15 minutes dans une passoire. Couper finement l'ail et l'oignon.

Dans un saladier, mettre les pommes de terre et les courgettes râpées (les essorer soigneusement pour enlever l'excédent d'eau).

Ajouter les œufs, le lait, l'ail, l'oignon ainsi que les 100 g de farine et une pincée de muscade. Saler, poivrer. Bien mélanger.

Chauder de l'huile dans une poêle et y mettre un peu de préparation, cuire pendant 4 min environ sur les deux faces jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées.

Servir chaudes ou froides.