



Galettes de courgettes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 8 galettes / 1 PersoPoint par galette

- 1 courgette
- 1 œuf
- 2 cs de maïzena
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- persil
- 1 pincée de piment de Cayenne
- sel, poivre
- 1 cc d'huile d'olive

Laver la courgette et la hacher très finement (Je me suis servie de mon mon hachoir tornado de GuyDemarle).

La mettre dans une passoire et la presser à l'aide du dos d'une cuillère (ou de vos mains) afin d'en extraire l'eau et laisser égoutter.

La mettre dans un petit saladier.

Émincer l'oignon et presser la gousse d'ail et rajouter le tout dans le saladier.

Ajouter ensuite l'œuf, la maïzena, le persil ciselé et le piment de Cayenne, saler poivrer et mélanger le tout.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire 8 petits tas de la préparation et l'aplatir à l'aide d'une cuillère à soupe afin de former des galettes (Si votre poêle est trop petite, il faudra faire cette étape en deux fois).

Faire dorer puis retourner vos galettes et laisser cuire 2/3 minutes.

Servir immédiatement.