

Röstis aux courgettes et au parmesan



Pour 11 röstis / 1 point un rösti

La recette

Ingédients:

- 2 courgettes soit 500 gr
- 40 gr de farine
- 40 gr de parmesan
- 1 oeuf
- sel, poivre
- persil

- Laver les courgettes, les râper puis les mettre dans une passoire. Presser les courgettes râpées entre votre main afin d'en extraire le maximum d'eau qu'elles contiennent puis les mettre dans un saladier
- Ajouter l'œuf battu, la farine, le parmesan et le persil. Saler, poivrer puis mélanger bien le tout.
- Préchauffer votre four à 180°.
- Mettre une feuille de papier de cuisson sur une plaque allant au four et disposer dessus 11 petits tas de préparation.
- Les aplatir avec le dos d'une cuillère à soupe pour former des galettes puis enfourner pendant 10 minutes.
- Les retourner puis poursuivre la cuisson 10 minutes
- Servir aussitôt.

