

Crêpes de courgettes

par Adeline Brousse



Infos pratiques

Nombre de personnes : pour 4

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients

3 petites courgettes
1/2 bouquet de persil
1 gousse d'ail
2 œufs « moyens »
2 dl de crème légère
75 g de farine
Huile de tournesol

Étapes

Étape 1 Râpez fin les courgettes, pressez-les dans un torchon pour en extraire l'eau.
Étape 2 Mêlez dans un saladier œufs et farine, ajoutez crème, ail pressé, persil ciselé, poivre du moulin, sel, puis courgettes.
Étape 3 Préchauffez le four à 160 °C (th. 4). Chauffez l'huile dans une ou plusieurs petites poêles. Etalez la pâte dedans, cuisez à feu moyen-doux. Quand le dessous est doré et la crêpe mi-cuite, faites-la glisser sur une assiette, retournez sur la poêle. Laissez dorer, glissez les crêpes au fur et à mesure sur un plat allant au four. Enfournez 5-10 min pour finir de cuire à cœur.