

Galettes de courgettes à la menthe

Pour 8 petites galettes (2 personnes)

1 belle courgette (300g)

1 œuf

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 poignée de feuilles de menthe ciselées

Le zeste d'1 citron (finement râpé)

1 cuil à soupe de farine

1 cuil à soupe de chapelure

Râpez la courgette, mettez-là dans une passoire avec du sel, mélangez et laissez reposer 30 minutes. Une fois ce temps écoulé, pressez la courgette râpée avec une fourchette pour évacuer le plus d'eau possible.

Dans un saladier mélangez la courgette avec le reste des ingrédients.

Faites chauffer une poêle huilée, prélevez le mélange de courgette... avec une cuillère à soupe, déposez-le dans la poêle et aplatissez-le pour lui donner une forme de galette, laissez cuire quelques minutes sur chaque faces et c'est prêt.