

Mes minis galettes aux courgettes et aux oignons blancs



LES GOURMANDISES DE

Karelle

Recette rapide, simple, mais surtout légère! Comme je le dis souvent, les courgettes sont pleines d'eau et sans goût. Il faut toujours les assaisonner à fond pour en sortir quelque chose. Aujourd'hui je vous propose mes galettes aux courgettes et aux oignons blancs à faire en quelques minutes seulement. Pratique après une journée de travail non?

Ingrédients pour environ 8 galettes

Une grosse courgette (ou deux moyennes)

Deux petits oignons blancs

1 œuf

2 c. à soupe de farine tout usage

1 gousse d'ail, émincée

Sel et poivre au goût

Huile végétale

Préparation

Lavez et râpez les courgettes

Lavez, épluchez et émincez les oignons

Mettez les deux ingrédients dans un saladier et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois

Rajoutez l'œuf, mélangez / Les deux c. à soupe de farine, mélangez.

Assaisonnez de sel et de poivre

Chauffez l'huile dans une grande poêle et déposez-y la pâte par cuillerées.

Cuire jusqu'à ce que les galettes soient dorées de chaque côté (3/4 minutes par face)

Servez chaud!

Karelle Vignon

De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>