

# 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](http://www.lesgourmandisesdekarelle.com)

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