

Galettes de courgettes aux pommes de terre

Ingrédients : pour 4 personnes

400gr de courgettes ; 600gr de pommes de terre ;
1oignon ; 1 pincée de noix de muscade ; 4 cuillères à café
d'huile de tournesol ; sel et poivre.



Préparation :

Eplucher les courgettes, l'oignon et les pommes de terre. Râper tous les légumes (râpe à céleri). Mélanger tous les légumes râpés, plus la pincée de noix de muscade, du sel et du poivre.

Dans une poêle à blinis, verser un peu d'huile, mettre ¼ de la pâte, bien aplatir pour faire une galette régulière. Cuire 5 minutes à feu doux, retourner la galette et cuire 5 minutes de plus.

Servir chaud.

Bon appétit !

Retrouvez toutes nos recettes sur : www.art-delices.fr