



GALETTES DE COURGETTES

Meilleures que la viande ! 😍

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS



2 courgettes moyennes, râpées



1 carotte moyenne, râpée



1 tasse de fromage râpé (mozzarella ou votre préféré)



2 œufs



3 à 4 cuillères à soupe de ciboule hachée



Sel et poivre selon le goût



Optionnel :
1 gousse d'ail hachée
ou ½ cuillère à café
de poudre d'ail



1 PRÉPARER



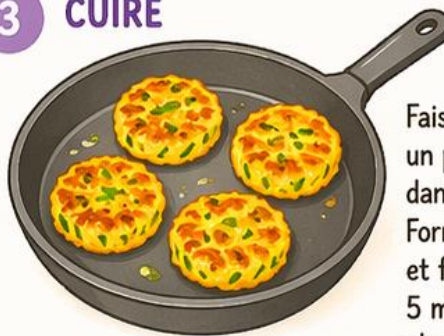
Râpe les courgettes et la carotte.

2 MÉLANGER



Ajoute les œufs, le fromage râpé, la ciboule, le sel, le poivre et l'ail. Mélange bien !

3 CUIRE



Fais chauffer un peu d'huile dans une poêle. Forme des galettes et fais-les dorer 5 minutes de chaque côté.

4 DÉGUSTER !

C'est prêt !
Bon appétit !

