

Galettes de courgettes - feta

Pour 4 galettes (2 personnes en accompagnement ou avec une salade) :

- 300 g de courgettes
- 1 oignon
- 60 g de feta
- 50 g de chapelure
- 2 oeufs (*j'en ai mis un*)
- basilic haché
- sel
- poivre

Préchauffer le four à 220°C.

Laver, peler et râper la ou les courgettes.

Peler et émincer très finement l'oignon. Emitter la feta.

Dans un saladier, mélanger la courgette, l'oignon, la feta, le basilic haché, la chapelure et l'oeuf. Saler et poivrer.

Lorsque le mélange est homogène, façonner 4 grosses boulettes ou 8 petites, c'est comme vous préférez. Aplatir légèrement ces boulettes et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Cuire 15 min environ en retournant les galettes à mi-cuisson. Servir chaud.

