



## GALETTES CROQUANTES DE COURGETTES ET D'AMANDES



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn en tout pour une vingtaine de galettes**

**Pour une vingtaine de galettes:**

2 courgettes pas trop grosses  
1 gousse d'ail  
2 œufs  
2 càs de farine  
2 càs de coriandre ou de persil haché  
3 càs de gruyère râpé  
1 pincée de piment d'Espelette  
3 càs d'amandes grossièrement concassées.  
Un peu d'huile d'olive  
Sel et poivre

Laver et parer les courgettes sans les éplucher. Couper les en tronçons de 3 cm de long et tailler des bâtonnets de la grosseur d'une allumette avec un couteau fin. Réserver.

Mélanger les œufs battus avec le fromage, la farine, la coriandre et le piment. Ajouter la gousse d'ail écrasée, saler et poivrer. Bien mélanger avant d'incorporer les amandes et les bâtonnets de courgettes en remuant délicatement pour ne pas les casser.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et poser des petits tas d'appareil à galette en les aplatissant avec le dos d'une cuillère. Faire cuire ces petits palets à feu pas trop vif pour qu'ils ne brunissent pas trop. Les retourner pour faire cuire la 2<sup>ème</sup> face. Poser sur un papier absorbant avant de les servir.

Si vous n'avez pas le temps de faire des bâtonnets de courgette, vous pouvez les râper mais le résultat est moins croquant.