

# Galettes de courgettes



4 personnes



20 minutes



Facile

## Ingrédients

- 2 courgettes moyennes
- 50g de farine
- 1 œuf
- 60g de parmesan râpé
- 1 c à c d'origan séché
- 2 tranches de morbier
- 1 filet d'huile d'olive

## Préparation

Râpez les courgettes. Coupez le morbier en cubes. Mélangez les courgettes, la farine, l'œuf, l'origan, le morbier et le parmesan. Formez des galette.

Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites revenir les galettes pendant 5 à 7 min.

