



4 Pers.

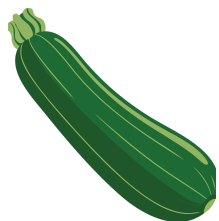


30 min

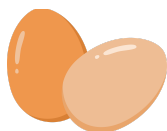


GALETTES DE LÉGUMINEUSES ET COURGETTE

Ingrédients



300 gr de courgette



2 oeufs



50 gr de légumineuses cuites



50 gr de fromage râpé



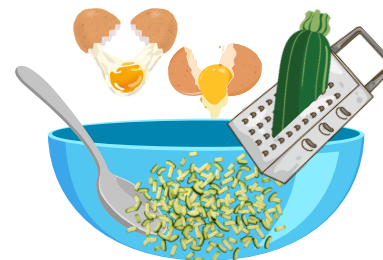
Sel et poivre



Préparation

1

Râper les courgettes dans un saladier.
Incorporer les œufs puis mélanger.



2

Ajouter la purée de légumineuses ainsi que le fromage puis
mélanger à nouveau.



3

Verser le mélange dans une poêle et cuire 10 min chaque face à
feu vif.

