

Paillassons épicés de potimarron et courgette

Le léger goût de châtaigne du potimarron est ici subtilement relevé dans ces délicieuses galettes ensoleillées.

🥄 20 mn ⌚ 10 mn 🍴 Pour 12 paillassons

Râpe moyenne

500 g de potimarron
1 courgette
100 g de gruyère
40 g de parmesan
2 jaunes d'œufs
2 c. à s. de maïzena
1 c. à s. de crème fraîche
3 c. à s. d'huile de friture
Sel, poivre

Laver, peler et épépiner le potimarron. Le couper en gros cubes.

Laver la courgette et la râper ainsi que le potimarron, le gruyère et le parmesan. Ajouter la maïzena, les jaunes d'œufs. Saler et poivrer.

Dans une sauteuse, chauffer l'huile et déposer des cuillerées du mélange. Cuire 5 mn à feu doux en retournant à mi-cuisson.

Accompagnement :
un Anjou Village ou un Saumur Champigny

