

7 mars 2008

## Zucchini fritters aux crevettes et au bacon



(pour 8)

*4 courgettes moyennes râpées*  
*2 œufs*  
*1 tasse de farine*  
*sel, poivre*  
*10 crevettes hâchées en petits morceaux*  
*70 g de bacon cuit hâché en petits morceaux*

Salez les courgettes et laissez-les dégorger dans un grand saladier pendant au moins 20 minutes. Pressez-les bien pour en retirer le maximum d'eau. Mélangez-les ensuite aux œufs et à la farine. Ajoutez les crevettes et le bacon. Rectifiez l'assaisonnement. Faites chauffer une grande poêle anti-adhésive légèrement graissée à l'aide d'un spray d'huile et déposez des tas du mélange. Cuisez environ 3 à 5 minutes par face à feu moyen.