



BLINIS DE COURGETTES



Pour 6 personnes:

Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson 10 mn

6 petites courgettes
2 gousses d'ail émincées très fin
150 g de farine
3 œufs
20 cl de lait
2 càs de ciboulette hachée fin
Sel et poivre
1 càs d'huile pour la poêle si nécessaire

Préchauffer le four à 180°.

Laver et râper finement les courgettes en les mettant dans une passoire. Saler un peu et presser 2 ou 3 fois les courgettes pour qu'elles rendent le maximum d'eau.

Mélanger, la farine, les oeufs battus et le lait. Ajouter les courgettes l'ail émincé et la ciboulette. Saler et poivrer.

Faire des petits tas de pâte bien espacés dans la poêle et les laisser dorer environ 3 minutes de chaque côté.

Terminer la cuisson de l'intérieur en les glissant 5 minutes dans le four.