

Paillassons épicés de potimarron et de courgettes

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 5 à 6 minutes par paillasson

Ingrédients pour 12 paillassons:

- 500 g de potimarron
- 1 courgette moyenne
- 100 g de gruyère râpé
- 40 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à café de sel "saveur indienne"
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe d'huile de friture (huile de sésame grillé pour moi)



Recette:

1) Laver et peler le potimarron (pour faciliter cette opération vous pouvez le mettre entier au four préchauffé à 180°C pendant une dizaine de minutes). Retirer les graines au coeur du potimarron et couper la chair en gros cubes.

2) Laver la courgette et retirer les extrémités.

3) Râper la courgette et le potimarron. Ajouter tous les ingrédients (fromages, maïzena, jaunes d'oeufs et sel) et bien mélanger.

4) Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, former des galettes avec une grosse cuillerée de mélange et les déposer dans la poêle pour les cuire à feu doux/moyen pendant 5 minutes en les retournant à mi-cuisson.

5) Déposer les galettes cuites sur du papier absorbant et déguster bien chaud.