

Galettes de courgettes, pesto & chèvre

Pour 2 personnes !

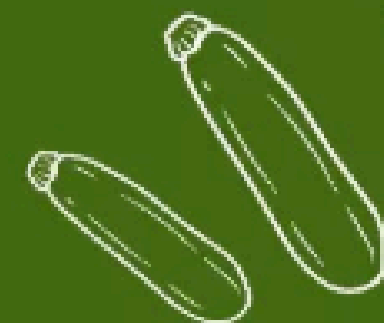
INGRÉDIENTS:

- 500g de courgettes
- 1 gros oignon nouveau
- 150g de farine
- 4 œufs
- 40cl de crème semi-épaisse
- 1 bûche de chèvre
- 1 pot de pesto verde
- Beurre
- Sel/Poivre



Recette de la ferme Benaise (Saint Malo)

1. Laver et râper les courgettes. Placer les courgettes râpées dans un torchon propre et essorer l'eau au maximum. Ciseler la partie bulbe de l'oignon et réserver la tige pour le dressage.
2. Dans un saladier, battre les œufs, 20cl de crème fraîche, le pesto et la bûche de chèvre émiettée. Ajouter la farine et battre vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte homogène avec quelques bouts grossiers de chèvre. Saler/poivrer.
3. Ajouter les courgettes râpées et l'oignon ciselé au saladier, puis mélanger.
4. Dans une poêle, faire chauffer une noix de beurre. Déposer une louche de pâte et étaler légèrement. Laisser cuire quelques minutes puis retourner la galette.
5. Servir les galettes avec une cuillère de crème fraîche, la tige de l'oignon nouveau ciselé et une jolie salade !



Bon appétit !