

# Les Galettes de Courgettes et Carottes

**Préparation :** 40 mn |

**Cuisson :** 30 mn |

**Difficulté :** Facile

## **Pour 4 personnes**

- x 3 ou 4 petites courgettes
- x 3 ou 4 petites carottes
- x 2 gousses d'ail
- x 1 échalote
- x 7 cs d'huile d'olive
- x 1 pincée de cumin
- x Sel, Poivre
- x 3 oeufs
- x 50g de fécule de maïs
- x 1 cs de farine



1. Laver soigneusement les courgettes et les carottes. Enlever les extrémités et les râper ensemble dans un saladier. Les faire blanchir 2 ou 3 mn dans l'eau bouillante.
2. Éplucher les aulx et l'échalote et les hacher finement. Les faire fondre dans une cs d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les ajouter au mélange courgettes/carottes.
3. Assaisonnez la préparation avec du cumin et du poivre fraîchement moulu.
4. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
5. Dans une jatte, délayez la fécule dans 4 cs d'eau froide. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine et 1 cs d'huile d'olive et du sel. Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement.
6. Faire chauffer le reste d'huile, déposez la pâte avec une cuillère à soupe et faire dorer à feu moyen des deux cotés.