



Cuisine et
dépendances

Galettes moelleuses de courgettes au chèvre



*Recette express : aussi rapide à lire qu'à faire pour un de mes légumes préférés, la **courgette**. Disposant d'un peu de chèvre, je me suis laissée tentée de cette recette venant de chez [Nadoo](#). Et puis c'est tout !*

Ingrédients (pour 8 à 9 galettes) :

- 2 courgettes
- 2 œufs
- 1/2 bûche de chèvre
- 20 g de farine
- 1 cuil à soupe de lait
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Couper les extrémités des courgettes et les râper en gardant la peau. Couper la buche de chèvre en petits dés.

Fouetter les œufs avec la farine et le lait. Saler et poivrer. Incorporer les courgettes râpées crues et les dés de chèvre. Répartir la pâte dans des moules à muffins.

Enfourner et laisser cuire 20 min environ. Servir chaud ou froid.

Le 18 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/18/18580373.html>