

Röstis de courgettes



QUANTITÉ

15 röstis



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

1 heure



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 courgettes
- 2 œufs
- 110g de farine
- 2 cuillères à café d'ail semoule
- De l'origan
- Du sel et du poivre
- 1 cuillère à café d'huile de cuisson



Râpez les courgettes à l'aide d'une râpe à fromage ou d'un robot (diamètre le plus large).

Ajoutez une bonne quantité de sel et laissez-les égoutter dans une passoire pendant environ une heure (si vous n'avez pas le temps, il faudra augmenter la quantité de farine).

Avec votre main, écrasez les courgettes râpées contre le fond de la passoire pour éliminer le plus d'eau possible.

Mettez les courgettes dans un saladier, ajoutez-y les œufs et battez.

Ajoutez la farine, l'ail semoule, l'origan, le sel et le poivre (ainsi que les ingrédients supplémentaires si vous en avez) et mélangez bien.

Si la texture est vraiment liquide (ce qui signifie que les courgettes contenaient encore beaucoup d'eau), rajoutez de la farine.

Faites chauffer une poêle avec l'huile de cuisson.

Lorsque la poêle est chaude, formez des petits ronds de pâte.

Après 1 à 2 minutes, retournez-les. Ils sont cuits lorsque chaque face est dorée.

Vous pouvez ensuite les consommer chaud ou froid et même les faire réchauffer au micro-ondes.