

Pancake de courgettes, feta & menthe

2 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 courgette
- 2 oeufs
- 60 g de feta
- 30 g mozzarella
- Menthe fraîche
- 3 c. à café de farine
- Sel, poivre
- Huile d'olive

La **recette**

Etape 1

Lavez et râpez la courgette. Hachez finement la menthe. Placez le tout dans un grand bol.

Etape 2

Ajoutez la feta émiettée, puis cassez l'œuf dans le bol. Mélangez bien pour obtenir une préparation homogène.

Etape 3

Incorporez la farine et mélangez de nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien liée. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Etape 4

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Déposez des petits tas de pâte et aplatissez-les légèrement pour former des galettes. Laissez cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Etape 5

Émiettez un peu de feta par-dessus, arrosez d'un filet de jus de citron, et parsemez quelques feuilles de menthe.