

## # GALETTES DE COURGETTES ET DE CAROTTES A LA FETA

Pour 4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 4 min / galette



### Ingrédients :

- 1 petit oignon
- 1 grosse courgette
- 2 grosses carottes épluchées
- 60 g de farine
- ¼ de c à c de graines de cumin
- ½ c à c de graines de pavot
- 1 c à c de curry en poudre
- 1 c à s de persil haché
- 1 c à c rase de sel
- ¼ c à c de poivre
- 1 œuf battu
- 60 g de feta
- 30 g de beurre
- 2 c à s d'huile

Hacher l'oignon et râper la courgette et les carottes (au robot ou avec une râpe manuelle). Dans un grand saladier, mélanger la farine, les graines de cumin et de pavot, le curry, le persil, le sel et le poivre. Ajouter les légumes hachés. Bien mélanger. Ajouter l'œuf et la feta. Bien mélanger.

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Prendre l'équivalent d'1 cuillère à soupe bombée de la préparation et la déposer dans la poêle. Aplatir avec le dos de la cuillère. Répéter l'opération jusqu'à ce que la poêle soit pleine. Faire cuire les galettes à feu moyen environ 2 mn de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Les égoutter sur du papier absorbant. Garder au chaud pendant la cuisson du reste des galettes.

Source recette : <http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Galettes-de-courgettes-et-de-carottes-a-la-feta-2072622>