



Petites crêpes de courgette à la feta et à la menthe



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 courgettes
2 œufs
50 grammes de farine
sel et poivre
huile d'olive
1 paquet de feta
1 bouquet de menthe fraîche
1 citron

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les courgettes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Éliminez les graines en grattant à l'aide d'une cuillère.
- 2.** Râpez ensuite grossièrement les courgettes. Disposez-les sur un essuie de cuisine propre et refermez-le. Pressez-le pour éliminer l'humidité excédentaire des courgettes râpées.
- 3.** Mélangez-les ensuite avec les œufs battus, la farine, le poivre, le sel et quelques feuilles de menthe finement ciselées.
- 4.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à revêtement antiadhésif. Disposez de petits tas de la préparation dans la poêle et faites-les cuire $\pm$ 3 minutes à feu moyen.
- 5.** Retournez-les délicatement à l'aide d'une spatule et faites cuire l'autre face $\pm$ 3 minutes. Égouttez-les sur de l'essuie-tout, puis disposez-les dans un plat.
- 6.** Décorez chaque crêpe de feta émiettée, de zeste de citron râpé et de feuilles de menthe.