

**GALETTES DE COURGETTES  
MENTHE PIGNONS ET  
PECORINO**  
*POUR 4 PERSONNES*

- 1 courgette de 200g
- 2 œufs
- 30g de pignons
- 1 botte de menthe
- 70g de farine
- 2cs d'huile d'olive
- 30g de pecorino ou parmesan râpé.

Râper la courgette et la presser entre vos mains pour en extraire l'eau. Incorporer les œufs battus, les pignons, la menthe, le fromage, la farine, 2cs d'huile, du sel et du poivre.

Déposer des petits tas de pâte dans une poêle bien chaude enduite d'huile d'olive. Faire dorer les galettes sur chaque face.