

GALETTE DE COURGETTES AU ROQUEFORT

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse, 1 saladier

Ingrédients :

6 pommes de terre
2 ou 3 courgettes
1 oignon
6 œufs
Roquefort
Huile d'olive
Persil
Ail, sel, poivre
Cornichons

Préparation :

- 1 - Laver, éplucher et couper, l'oignon et les pommes de terre en petits carrés.
- 2 - Faire revenir les pommes de terre avec l'huile d'olive et l'oignon émincé à couvert dans une sauteuse pendant 15 minutes. Réserver.
- 3 - Laver et couper les courgettes en petits morceaux, les faire revenir dans la sauteuse avec l'huile d'olive et de l'ail, 2 cuillères à soupe de persil, saler et poivrer.
- 4 - Dans un saladier battre 6 œufs avec le Roquefort. Verser les pommes de terre et les courgettes égouttées sur les œufs et remuer.
- 5 - Verser le tout dans la sauteuse bien chaude. Attendre quelques minutes et retourner la galette, laisser encore cuire quelques minutes.
- 6 - A déguster tiède ou froide avec une salade et des cornichons.