

Petites crêpes courgettes mozzarella

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 18 crêpes

- 4 grosses courgettes (400 g)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 120 g de farine
- 2 œufs
- 125 g de mozzarella
- 100 g de riz cuit
- sel, poivre, huile d'olive, beurre

Peler et émincer l'oignon. Peler et dégermer l'ail, le couper en petits morceaux.
Râper les courgettes.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une sauteuse, et faire revenir oignon, ail et courgettes en remuant souvent pour ne pas qu'ils accrochent, pendant 10 minutes.
Hors du feu, ajouter la mozzarella coupée en petits morceaux. Saler, poivrer.
Remuer, elle va fondre légèrement et "filer". Laisser tiédir.

Dans un saladier, mélanger les œufs et la farine. Ajouter les courgettes et le riz cuit, bien mélanger

Faire chauffer un peu de beurre dans une grande poêle anti-adhésive ou une poêle à empreintes (pour blinis).

Déposer 2 càs de préparation pour former une galette, aplatir légèrement et faire cuire plusieurs minutes de chaque côté.
Servir tiède.