

GALETTE DE COURGETTE

Le marché :

- 4 courgette petites
- 2 œufs
- 50 g de gruyère râpé
- huile d'olives pour la poêle
- sel, poivre

Réalisation :

- laver, ébouter et râper les courgettes à la grosse grille (celle du céleri rave)
- mélanger courgettes, œufs, fromage, poivrer généreusement, saler peu à cause du gruyère
- étaler l'appareil dans une poêle huilée et bien chaude
- cuire à feu moyen jusqu'à ce que la mélange soit pris et que la galette glisse bien, retourner et terminer la cuisson (10 à 15 minutes en tout suivant le feu et l'épaisseur de la galette) pousser le feu à la fin pour faire croustiller la surface

Nota :

- Servir en accompagnement d'une mince tranche de thon cuite « saignant » sur une autre poêle à l'huile fumante, et rehaussée au moment du service d'un rien de pissala niçoise émulsionnée à l'huile d'olives des Alpilles
- Un Bandol rouge servi frais, mais surtout pas glacé !!! fera merveille même, et surtout, avec le thon ; à défaut un Gamay de Touraine, à la rigueur un Rosé de Cogolin
- 1 c à s de fécule, délayée dans très peu d'eau froide, ajoutée à la préparation aide à la tenue des galettes