



Entrées

Biscuits de courgettes au jambon Serrano

Pour 8 personnes.

Ingrédients

500 grammes courgettes (râpées gros)
1 cuillère à soupe d' aneth (frais, coupé finement)
400 grammes de pommes de terre (fermes, épluchées et râpées gros)
1 oignon (finement coupé)
2 cuillères à soupe Maggi Aroma
1 œuf
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
8 tranches du jambon serrano
50 grammes de feta
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble courgette, pommes de terre, oignon, aneth, Maggi et oeuf. Salez et poivrez. Formez 8 biscuits ronds de ce mélange. Comprimez bien puis cuisez dans l'huile d'olive. Coupez les tranches de jambon en deux dans la largeur.

Cuisez-les pendant 1 minute dans une autre poêle dans un peu d'huile d'olive. Déposez chaque fois 2 morceaux de jambon croquant sur un biscuit de courgette et émiettez la feta par-dessus.

