



Les plats principaux

Galette aux courgettes et au Reblochon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 courgettes
2 pommes de terre
100 grammes de fromage (Reblochon)
2 décilitres de crème
10 feuilles de basilic (ciselées)
2 œufs
2 cuillères à soupe de maïzena
1 gousse d'ail (écrasée)
huile d'olive
poivre
sel

Pour le Topping

125 grammes de yaourt grec
1 citron (le zeste)
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les courgettes et les pommes de terre et râpez-les. Déposez-les dans un saladier avec le basilic. Retirez la croûte du Reblochon et faites fondre le fromage dans la crème chaude. Versez le mélange sur les légumes et ajoutez les autres ingrédients (sauf l'huile d'olive). Mélangez le tout à la main et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande poêle. Retirez l'huile de la poêle et disposez-y le mélange aux courgettes. Laissez mijoter le tout jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Ensuite, retournez délicatement la galette sur une assiette, puis faites-la glisser dans la poêle et faites cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Glissez la poêle pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °. Servez avec une salade de tomates fraîche.

Pour le topping mélangez le yaourt à la Grecque avec le zeste de citron, du poivre et du sel. Décorez avec de jeunes oignons ou des fines herbes fraîches selon le goût.

