# MOUSSE DE COURGETTES

**Pour 4 personnes préparation 20mn Cuisson 30mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 200g de courgettes | 1 gousse d’ail |
| 1 oeuf | 1 cuillère à café de crème fraîche |
| 20g de beurre | Sel , poivre |
| 2 cuillères à soupe de persil |  |



### 1°) Préchauffer le four à 150°C (th 5). 2°) Laver les courgettes après avoir retiré le pédoncule. Les couper en rondelles, les faire cuire 10mn à la vapeur. Les réduire en purée au mixeur. 3°) Ajouter l’œuf entier battu avec le sel, le poivre, l'ail haché, la moitié du persil, la crème fraîche.

### 4°) Beurrer un plat allant au four et verser la préparation dedans. Faire cuire 30mn. Parsemer du reste de persil haché et servir chaud.

# GALETTES DE COURGETTES ET D’AUBERGINES

**Pour 6 personnes préparation 15mn Cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 aubergine | 2 oeufs |
| 2 courgettes | 100g de farine |
| 1 gousse d’ail | 50cl d’huile d’olive |
| 20cl de lait | Sel, poivre |

1°) Préparer d'abord une pâte à crêpes. Dans un saladier verser la farine, le sel et le poivre.  
  
2°) Ajouter les oeufs et le lait peu à peu en tournant délicatement pour éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer.



3°) Pendant ce temps, râper l'aubergine et les **[Courgettes](http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i68-f5/courgettes/recette+courgettes.html" \o "Recette courgettes)** comme s'il s'agissait de carottes. Placer dans une terrine en y incorporant la pâte à crêpe. Ajouter la [**Gousse D'ail**](http://www.recettesdecuisine.tv/recette-i2-f3/ail/recette+ail.html)hachée.  
  
4°) Dans une poêle avec 5 ml d'huile d'olive. Faites dorer les galettes pendant 15mn.  
  
5°) Décorer chaque galette d'un brin de ciboulette et de feuilles de laurier.