

## Pancakes de courgettes au brie

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 10 pièces :

300 g de courgettes  
12 cl de lait  
2 œufs  
60 g de beurre  
75 g de farine  
40 g de parmesan fraîchement râpé  
100 g de tomates séchées  
120 g de brie ( j'en compte plus )  
1 gousse d'ail  
2 tiges de persil plat  
1 botte de ciboulette  
1/2 c à c de muscade moulue  
3 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Effeuillez et ciselez le persil, pressez l'ail épluché, nettoyez et râpez les courgettes puis bien les presser pour en retirer le maximum d'eau.

Mettez les courgettes râpées dans un saladier, ajoutez le lait, les œufs et le beurre fondu. Bien mélanger et incorporez la farine, le parmesan, le persil, l'ail et la muscade.

Assaisonner et mélanger.

Dans une poêle antiadhésive faites chauffer 1 c à s d'huile et déposez plusieurs tas de pâtes ( 1/2 louche à chaque fois ). Cuire les pancakes en plusieurs fournées et compter 2 à 3 mn de cuisson de chaque côté. Maintenir les pancakes prêts au chaud.

Ciseler la ciboulette et couper de fines tranches de brie, servir les pancakes garnis de brie, tomates séchées et ciboulette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>