




# Petites crêpes de courgette à la feta et à la menthe

 **Temps de préparation**  
< 30 min

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

2 courgettes  
2 œufs  
50 grammes de farine  
sel et poivre  
huile d'olive  
1 paquet de feta  
1 bouquet de menthe fraîche  
1 citron

## Méthode de préparation

- 1.** Lavez les courgettes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Éliminez les graines en grattant à l'aide d'une cuillère.
- 2.** Râpez ensuite grossièrement les courgettes. Disposez-les sur un essuie de cuisine propre et refermez-le. Pressez-le pour éliminer l'humidité excédentaire des courgettes râpées.
- 3.** Mélangez-les ensuite avec les œufs battus, la farine, le poivre, le sel et quelques feuilles de menthe finement ciselées.
- 4.** Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle à revêtement antiadhésif. Disposez de petits tas de la préparation dans la poêle et faites-les cuire ± 3 minutes à feu moyen.
- 5.** Retournez-les délicatement à l'aide d'une spatule et faites cuire l'autre face ± 3 minutes. Égouttez-les sur de l'essuie-tout, puis disposez-les dans un plat.
- 6.** Décorez chaque crêpe de feta émiettée, de zeste de citron râpé et de feuilles de menthe.