

*Paillassons de  
courgettes au  
curry*

*Pour préparer 8 paillassons , il vous faut :*

*3 petits courgettes*

*1 oignon*

*50g de farine*

*2 c à s de lait*

*1 c à c de curry de madras*

*1 c à s de persil ciselé*

*2 œufs*

*6 c à s d'huile d'olive*

*du sel*

*du poivre*

*Préparation:*

*Râpez les courgettes après les avoir soigneusement lavées en laissant la peau. Incorporez le curry, l'oignon haché, le sel et le poivre.*

*Dans un saladier, mélangez les œufs avec le lait puis délayez la farine sans faire de grumeaux. Incorporez les courgettes et mélangez délicatement.*

*Faites chauffer 3 c à s d'huile d'olive et déposez 4 petits tas sur l'huile chaude et faites cuire 3 minutes de chaque côté.*

*Faites pareil pour les 4 petits tas suivants en rajoutant de l'huile juste avant.*

*Servez chaud en accompagnement ou avec une salade.*

*Une recette savoureuse et parfumée. Je pense que l'on peut remplacer le curry par du basilic, ou un mélange menthe cumin, pour faire varier les plaisirs.*