

[**Galettes**](https://recettes.de/galette) **de courgettes croquantes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/08/galettes-de-courgettes-croquantes-p1120518-r.jpg) **Pour 15** [**Galettes**](https://recettes.de/galette) **de courgettes croquantes**

**- 1,5 kg de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes)  
**- 100 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **décortiquées**  
**- 3 échalotes**  
**- 3 gousses d'ail  
- une belle branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)  
**- 140 g de farine**  
**- 150 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **- 4 œufs  
- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson** -**1 emporte pièces de 9 cm de Ø**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver les courgettes et couper les extrémités.  
Les râper avec une grille à gros trous.  
Concasser grossièrement les noisettes et les torréfier pendant quelques minutes dans une poêle à sec.  
Émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Les faire suer pendant quelques minutes dans une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les courgettes et les laisser à feu vif en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles rendent leur eau de végétation.  
Les laisser s'égoutter dans une passoire en pressant bien avec le dos d'une cuillère  
pour les assécher au maximum, puis les déposer dans un saladier pour les laisser tiédir.  
Ciseler le basilic : J'en ai obtenu 4 grosses cuillerées à soupe.  
Ajouter la farine, le parmesan, le basilic et les œufs. Saler et poivrer.  
Incorporer enfin les noisettes torréfiées et bien mélanger.  
Confectionner les galettes en tassant 2 grosses cuillerées à soupe de la préparation dans un cercle.  
Enfourner pour une trentaine de minutes.  
Laisser tiédir un peu avant de soulever les courgettes avec une spatule.  
Vous pouvez les servir en accompagnement avec éventuellement une touche de  
coulis de tomate ou une cuillerée de crème légèrement battue.  
Vous pouvez aussi les savourer tout simplement avec une salade verte.