

Röstis aux Carottes et Courgettes

Ingrédients pour 10 röstis :

- 200 g de carotte
- 200 g de courgette
- 2 oeufs
- 50 g de farine
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Lavez puis râpez les courgettes et les carottes.

Mettez-les dans un saladier puis ajoutez les oeufs, la farine, le persil, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

Ensuite mélangez bien.

Tapissez une plaque allant au four de papier cuisson puis déposez des cuillerées de la préparation en les aplatissant.

Enfournez ensuite les röstis aux carottes et courgettes pendant 10 à 15 minutes à 180°C.

<https://platetrecette.com/rostis-carottes-courgettes-ww/>