

## **GALETTES OU BLINIS AUX ARTICHAUTS ET A LA FETA**



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 8 à 10 mn**

### **Pour environ 8 galettes:**

150 g de Feta

2 oeufs

1 càc de levure

100 g de farine

1 pot de cœurs d'artichauts

1 petite courgette

2 càs d'huile d'olive (1 pour la pâte, 1 pour la cuisson)

60 g de fromage râpé (Pecorino, Provolone ou Parmesan)

Une pincée de pimenton (ou paprika)

Quelques olives noires

Sel (si besoin est) et poivre

Ecraser la Feta à la fourchette.

Rincer les artichauts à l'eau très chaude et les égoutter.

Couper les olives noires en petits dés.

Au blender, mélanger les oeufs avec la farine, la levure, l'huile et le pimenton, ajouter les cœurs d'artichauts jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Introduire la courgette lavée et non épluchée et mixer encore quelques secondes. A la fourchette, incorporer la Feta et les olives noires. Ajuster l'assaisonnement avec un peu de poivre. le sel n'est souvent pas nécessaire, les fromages étant salés.

### **Cuisson:**

Dans une poêle, à feu moyen, chauffer la cuillerée d'huile d'olive restante, déposer la valeur d'une grosse cuillerée à soupe de pâte et l'aplatir un peu avec le dos de la cuillère. laisser cuire environ 5 minutes sur chaque face en retournant à l'aide d'une spatule.

Servir bien chaud.