Blinis de courgettes

4 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 2 courgettes
- 3 œufs
- 150 gr de farine
- 20 cl de lait
- 1 gousse d'ail
- 1 c.à.c de levure chimique
- 2 branches de menthe fraiche
- 1 c.à s. d'huile de tournesol
- 1 yaourt nature
- 1/2 citron
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Rincer et essuyer et tailler les courgettes le plus finement possible.
Mettre les courgettes dans le bol puis mixer.

Etape 2

Ouvrir le couvercle et verser les courgettes dans une passoire. Essorer en les pressant, afin d'extraire un maximum d'eau.

Etape 3

Mettre dans le bol et y ajouter la gousse d'ail pelée et dégermée, la farine, le lait, la levure chimique, les oeufs, l'origan. Saler et poivrer. Fermer le couvercle, mixer.

Etape 4

Dans une poêle adhésive, mettre un peu l'huile de tournesol. Quand la poêle est chaude, verser un peu de pâte à blinis à l'aide d'une louche et cuire environ 3 mn de chaque coté.
Pour la sauce au yaourt, mélanger votre yaourt avec le jus d'un demi citron, de la menthe ciselée, du sel, et mélanger le tout avec une cuillère.