

GALETTES FROMAGERES AU CHOU-FLEUR



TEMPS DE PREPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 10 MINUTES

INGREDIENTS :

450 G CHOU-FLEUR CUIT

2 OEUFS

250 G FROMAGE DE CHEVRE FRAIS

50 G TOMME RAPEE

35 G FECULE DE MAIS

PREPARATION :

FOUETTEZ L'ŒUF AVEC LES FROMAGES ET LA FECULE JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE LISSE.

HACHEZ GROSSIÈREMENT LE CHOU-FLEUR ET AJOUTEZ-LE À LA PRÉPARATION. POIVREZ.

FAITES CHAUFFER UNE POÊLE AVEC UN PEU D'HUILE DE COLZA ET DEPOSEZ-Y DES CUILLÈRES DE PÂTE EN L'ÉTALANT LÈGEREMENT. FAITES CUIRE JUSQU'À CE QUE LES CROQUETTES SOIENT DORÉES.

BONNE DÉGUSTATION !