



GALETTES DE PANAIS



8 PERS.



35 MIN.



0,70€ / pers.



Accompagnement
Automne
Hiver

INGRÉDIENTS

4 panais

2 carottes

6 oeufs

4 cuil. à soupe de farine de maïs

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Assaisonnement : muscade

Sel & Poivre

PRÉPARATION

1. Laver et éplucher les carottes et les panais. Les râper.

2. Casser les 6 oeufs dans un saladier. Les battre à la fourchette.

3. Incorporer la farine de maïs préalablement délayée dans un peu d'eau.

4. Ajouter les légumes râpés à ce mélange. Assaisonner.

5. Confectionner des petites galettes avec la préparation.

6. Cuire les galettes dans une poêle avec un peu d'huile, environ 7 minutes par côté. Déguster chaud.

7. Astuce : Servir avec un oeuf au plat.



CONSEILS & ASTUCES

Privilégier les ingrédients frais, bio et de saison

→ **IMPRIMER**