

Galette de chou-fleur



15' Temps de préparation

45' Temps de cuisson

Ingrédients

- 500g de pommes de terre
- 500g de chou-fleur
- 2 oignons ou échalotes
- 2 jaunes d'œuf
- fromage (ex : parmesan)
- 50g de beurre
- Sel, poivre, huile de colza, thym, herbe de Provence



- 1** Eplucher et cuire 30 minutes les pommes de terre dans de l'eau salée.
- 2** Nettoyer et diviser en petits bouquets le chou-fleur. Ebouillanter-les 2 minutes. Après les avoir égoutté, faites les revenir à la poêle 3 minutes avec les oignons.
- 3** Ecraser les pommes de terre en purée. Rajouter les jaunes d'œuf + le fromage+ chou fleur + thym. Assaisonner à votre goût !
- 4** Former des petites galettes , fariner légèrement les 2 côtés et faites les revenir à l'huile de colza !
- 5** C'est prêt !

