

Recettes

GALETTES DE CAROTTES AU FROMAGE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 20cl de lait
- 3 œufs
- 50g de farine
- 250g de carottes râpées
- 100g de gruyère râpé

Préparation (30 minutes)

Préchauffer le four à 180°.

Fouetter 3 œufs avec 20 cl de lait et 50g de farine.

Dans une poêle, faire fondre les lamelles d'oignon et l'ail avec un peu de curry.

Ajouter 250g de carottes râpées et 100g de gruyère râpé.

Saler, poivrer et mélanger.

Laisser reposer le tout pendant 15 minutes.

Mettre au four dans un plat sur une feuille de cuisson et laisser cuire environ 10 minutes et ce, jusqu'à ce que plus rien ne s'accroche au couteau lorsque celui-ci est planté dans les galettes.

Bon appétit !