

Recettes

GALETTES DE SEIGLE OU D'ORGE AU FROMAGE BLANC

Ingrédients (pour quelques galettes)

- 10 c. à s. de farine de seigle ou d'orge
- 125g de fromage blanc
- 3 œufs

Préparation

Mélanger la farine avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte homogène.

Battre les blancs d'œufs en neige. Ajouter les jaunes d'œufs et le fromage blanc à la pâte puis incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

Beurrer un moule ou un plat et enfourner à four moyen (160 à 180° ou th. 5 à 7) pendant 40 minutes environ.

Bon appétit !