

RECETTE

Galettes de potimarron



Préparation + cuisson **30 minutes**

Pour **3 personnes**

Ingrédients

- 70 gr de flocons d'avoine
- 180 gr de chair de potimarron
- 2 pommes de terre
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 6 cl de lait environ
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de persil ou ciboulette ciselé.e
- 1 pincée de noix de muscade râpée.

Préparation

1. Mettre les flocons d'avoine à gonfler dans le lait tiédi. Râper finement la chair du potimarron. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un bol, fouetter les œufs entiers. Ajouter le potimarron râpé, les flocons d'avoine, le parmesan râpé, les herbes ciselées. Saler et poivrer généreusement puis ajouter la muscade râpée. Bien mélanger le tout.
3. Si trop liquide, rajouter de la farine.
4. Répartir la préparation, en tassant bien, soit dans des petits moules à tartelettes très légèrement beurrés ou dans un plat au four avec un papier de cuisson.
5. Pour finir : faire cuire à four moyen pendant 20 minutes environ. Déguster chaud ou tiède.

Notes

Les galettes sont également délicieuses froides.