

Galettes de chou-fleur fromagères



POUR 10 GALETTES



15 min



10 min

Ingrédients :

450g de chou-fleur cuit

2 œufs

250g de fromage de chèvre frais

50g de tomme râpée

35g de fécule de maïs



Préparation :

Fouettez l'œuf avec les fromages et la fécule jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Hachez grossièrement le chou-fleur et ajoutez-le à la préparation. Poivrez.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile de colza et déposez-y des cuillerées de pâte en l'étalant légèrement. Faites cuire jusqu'à ce que les croquettes soient dorées.