

# Galettes de légumes

recette Ferme des Oiseaux de Passage

(pour 4 personnes)



## Ingrédients :

- x 500g de légumes de saison, par exemple : 150g de pomme de terre, 100g de panais, 100g de carotte, 100 g de navet, 50g d'oignons/ échalotes
- x Aromates : thym, persil, sarriette, sel, poivre
- x 4 œufs
- x 2 c. s. de crème de soja (ou crème fraîche liquide)
- x Huile d'olive

## Préparation (30 min) :

- x Râper les légumes avec une râpe épaisse (*plus épais que les carottes rapées*)
- x Hacher finement oignons, échalotes et aromates
- x Mélanger le tout dans un saladier
- x Extraire le jus des légumes en les pressant petit à petit dans un torchon
- x Dans un récipient à part, battre les œufs et ajouter sel, poivre et crème liquide
- x Mélanger les œufs aux légumes jusqu'à obtenir un mélange homogène

## Cuisson (15 à 20 min) :

- x Huiler une sauteuse et mettre sur feu fort
- x *Pour de grosses galettes ( 1 par personne) :*
  - Prévoir une louche rase du mélange par personne et déposer la dans la casserole (possibilité de faire en plusieurs fois selon le nombre de galettes souhaitées)
  - Aplatir à l'aide d'une spatule pour former la galette
  - Laisser frire environ 5 min de chaque côté, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée
- x *Pour de petites galettes ( 2 à 3 par personne)*
  - Utiliser une cuillère à soupe bombée de légumes
  - Faire frire environ 4 min de chaque côté, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée

Servir avec une salade de saison (mâche ou endive)

*En cas de reste, le mélange peut être cuisiné le lendemain, si la préparation se délite dans la poêle, rajouter un œuf battu.*