

Galettes de carottes râpées

Ingédients pour 8 galettes

250 g de carottes râpées
3 oeufs
50 g de crème semi épaisse
50 g de farine
50 g de gruyère râpé
Sel & poivre
2 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Epluchez, lavez les carottes puis râpez les finement.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la crème, la farine, le sel, le poivre afin d'obtenir une préparation homogène.

Ajoutez le fromage râpé ainsi que les carottes râpées.
Bien mélanger.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive.
Déposez l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de préparation au centre de la poêle et faire cuire 2 min par face a feu moyen.

Disposez éventuellement sur un papier absorbant afin d'enlever l'excédent de gras.

Poursuivre la cuisson jusqu'à épuisement de la pâte.

Vous reste plus qu'à passer à table