



Galettes rustiques de légumes

Ingrédients : (15 galettes environ)

- 1 mélange de légumes wok Opéra Czon
- 300 g de pommes de terre Bintje
- 3 œufs
- 5 cuillères à soupe de farine
- huile, sel
- ciboulette (facultatif)

Préparation :

- 1** Couper grossièrement au couteau les légumes du mélange wok Opéra.
Râper les pommes de terre.
- 2** Mélanger les pommes de terre, les légumes du wok Opéra, les œufs préalablement battus et la ciboulette si vous avez prévu d'en mettre, puis ajouter la farine et bien mélanger.
- 3** Faire chauffer l'huile dans une poêle. Pour réaliser les galettes, déposer une cuillère à soupe de la préparation et cuire pendant une dizaine de min., à feu moyen. Servir chaud.

Astuces

Pour faire varier les goûts des galettes, vous pouvez ajouter de la coriandre ou du persil frais haché.