

Station gourmande

Galettes aux légumes et fromage frais

Une petite galette, goutu, rapide à faire, qui s'accompagne parfaitement avec une salade bien vinaigrée.

Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 6 galettes

1 poireau ou 100g de poireaux coupés
100g de pois chiche cuit
100g de patate douce (en cube Picard)
100g de fromage de chèvre frais
1 bouquet de coriandre
1 jaune d'oeuf
Fleur de sel
Coriandre moulu
Huile d'olive
3 cs de chapelure

Coupez le poireau en 2 et émincez-le finement.

Dans une petite poêle, versez un filet d'huile d'olive, ajoutez le poireau coupé et salé légèrement. La cuisson se fait doucement.

Dans un robot, ajoutez les pois chiche et les feuilles de coriandre. Vous ne devez pas obtenir une purée mais plutôt un écrasé de pois chiche. Si vous préférez, faites-le à la fourchette et hachez la coriandre au couteau.

Une fois les poireaux cuits, versez-les dans un petit saladier, ajoutez les pois chiche.

Reprendre la poêle, versez un fond d'eau, un filet d'huile d'olive, ajoutez les cubes de patate douce. Après cuisson, écrasez-les légèrement à la fourchette et ajoutez-les au saladier.

Versez la chapelure, le jaune d'oeuf, la coriandre moulu, la fleur de sel et mélangez délicatement.

Une fois la préparation tiède, émiettez le fromage frais avec les doigts et finissez de mélanger la préparation délicatement. Le fromage ne peut pas être un fromage type Saint Môret, il n'y aurait pas de consistance.

Vous pouvez utiliser un fromage entre 2, le goût sera plus prononcé, ou encore de la Feta mais attention au moment de l'assaisonnement, évitez d'ajouter du sel.

Dans une grande poêle, versez un filet d'huile d'olive, faites cuire vos galettes, elles sont fragiles, pour les retourner, utilisez une spatule et une fourchette. Elles doivent dorées, les ingrédients étant tous cuits, vous devez juste obtenir une jolie couleur.

Déposez sur un lit de salade et à table !

