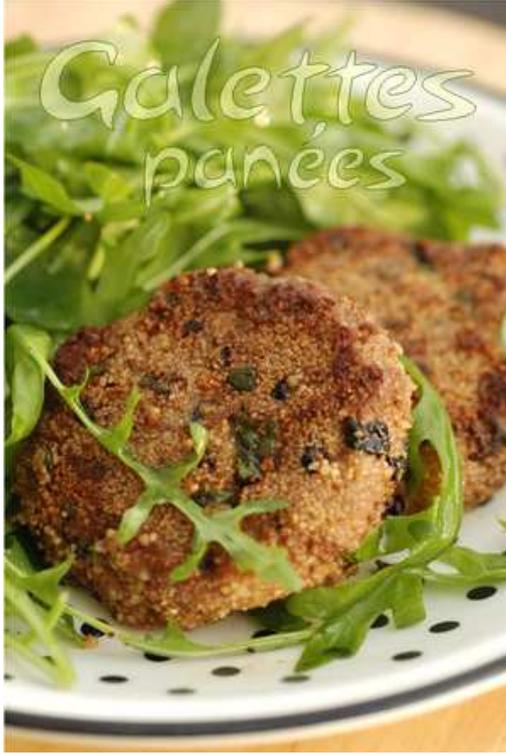


GALETTES CROUSTILLANTES AMANDE & RAISINS DE CORINTHE

Pour 5 galettes

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min



300 g de bœuf haché

40 g d'amande en poudre

1 gros œuf

50 g de raisins de Corinthe

coriandre et thym frais

sel

poivre

semoule de couscous (4 Céréales ou non) à utiliser comme chapelure

piment d'Espelette

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf la semoule de couscous (la recette d'origine en incorpore dans les boulettes).

Diviser le mélange en 5 boulettes et les aplatir en galettes.

Les passer sur toutes les faces dans la semoule de couscous.

Les faire cuire sur les deux faces dans une poêle avec un peu d'huile.

Servir saupoudrées de piment d'Espelette avec une salade de roquette.