

Galettes de légumes à la ciboulette



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Cette recette peut être réalisée avec d'autres fines herbes.

Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 courgette
- 2 oeufs
- huile d'olive
- ciboulette - en brins
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre, les carottes et la courgette en morceaux.
- 2 Dans une casserole d'eau chaude, faites cuire les légumes une vingtaine de minutes.
- 3 Égouttez, déposez l'ensemble dans un récipient et écrasez les légumes à l'aide d'une fourchette.
- 4 Mettez-les de nouveau dans la casserole et mélangez-les avec les œufs battus. Assaisonnez à votre convenance et parsemez généreusement de ciboulette ciselée.
- 5 Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Déposez des louches de la préparation et laissez-les cuire doucement 5 minutes. Les deux faces de chaque galette doivent être bien dorées. Manipulez-les avec précaution.
- 6 Après cuisson complète, retirez-les de la poêle pour les réserver au chaud. Recommencez l'opération avec le reste de la préparation.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

