

Galettes de potimarron et poivron



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Servez avec une viande ou un poisson.

Ingrédients

- 1 potimarron
- 1/2 de poivron
- 1 oignon
- 1 oeuf
- huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Epluchez et coupez le potimarron en lamelles.
- 2 Coupez également le poivron en lamelles.
- 3 Emincez l'oignon.
- 4 Mettez tous ces ingrédients dans un récipient. Ajoutez l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélangez et placez dans un plat allant au four.
- 5 Enfournez 30 minutes à 180°C (th.6).
- 6 A la sortie du four, écrasez à la fourchette, incorporez l'oeuf et formez des galettes.
- 7 Faites ensuite cuire ces galettes à la poêle.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

