

# Galettes de légumes



Pour 4 personnes, préparation 30 minutes, cuisson 35 minutes.

## Ingrédients :



1 œuf



2 cuillères à soupe de farine



150 g de pomme de terre



1 courgette



2 carottes



Huile d'olive



Sel



Poivre

Ustensiles :



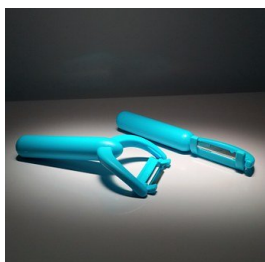
Réceptient



Balance



Poêle



Éplucheur



Casserole

### Recette :

1. Pelez les pommes de terre et coupez les en cubes. Faites cuire environ 15 minutes dans une casserole avec de l'eau bouillante.
2. Egouttez et écrasez-les en purée dans un récipient.
3. Salez, poivrez, ajoutez l'œuf entier, et mélangez bien.
4. Râpez la courgette non pelée et les carottes pelées, et faites les revenir dans une poêle avec peu d'huile d'olive pendant environ 5 minutes.
5. Ajoutez les légumes revenus à votre purée, mélangez bien. Ajoutez la farine, et incorporez la bien.
6. Déposez des tas de ce mélange sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Si vous avez des cercles formez de jolies galettes.
7. Faites cuire 20 min à 220°C.

**Nous vous souhaitons une bonne dégustation !**