

GALETTES DE POTIMARRON BRETONNANTES AU SARRASIN ET AU COMTÉ

La purée de potimarron est l'un de mes ingrédients de prédilection pour réaliser des galettes végétales ou des crêpes qui changent. Elle leur apporte tenue et saveur. Les amateurs de véritables galettes bretonnes en conviendront : avec le sarrasin et le fromage qui fond, c'est un trio qui mérite des acclamations ! On pourra servir ces galettes en accompagnement d'une soupe ou d'une salade, ou bien les garnir comme des crêpes classiques.

Placer les flocons de sarrasin dans un saladier et ajouter le lait de soja. Laisser gonfler les flocons pendant 15 minutes environ.

Ajouter la purée de potimarron. Saler. Incorporer le comté râpé et les œufs.

Chauffer l'huile dans une poêle et cuire les galettes les unes après les autres. Servir chaud.

4 ↑ ↑ ↑ ↑

120g de flocons de sarrasin
25cl de lait de soja
250g de purée de potimarron
50g de comté
2 œufs
Huile de cuisson

- 120g de flocon de sarrasin.
- 25cl de lait de soja (ou autre !)
- 250g de purée de potimarron.
- 50g de comté
- 2 œufs.