

GALETTES DE CAROTTES ET PANAIS



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 5 carottes
- 1-2 panais
- 1 oignon rouge
- 3 oeufs
- farine
- persil, sel, poivre
- huile



minutes de cuisson



minutes de préparation

Éplucher les carottes et les panais. Les rincer.

Raper les carottes et les panais à l'aide d'un moulin julienne. Le panais nécessite une rape plus large.

Ciseler le persil et hacher l'oignon.

Battre les oeufs en omelettes dans un saladier.

Mélanger les oeufs, le persil, l'oignon, les carottes et le panais. Rajouter petit à petit de la farine afin d'absorber le liquide. Saler et poivrer.

Dans une pôele, verser un bon fond d'huile. Former des galettes et les faire rissoler dans la poêle. Servir une fois les deux faces des galettes bien dorées.

Régalez vous en les accompagnant de truites ou de saumon fumé et d'une sauce au fromage blanc et aux herbes !