



GALETTES DE CAROTTES FERMENTÉES

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de carottes lacto-fermentées Charles Christ
- 50 g Farine
- 3 Oeufs
- 10 cl Crème liquide
- 100 g Gruyère râpé

PRÉPARATION

1. Fouettez 3 œufs avec 10 cl de crème liquide et 50 g de farine.
2. Ajoutez 250 g de carottes râpées et 100 g de gruyère râpé. Salez, poivrez et mélangez.
3. Laissez reposer 15 min.
4. Faites chauffer 20 g de beurre et 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Formez des galettes.
5. Faites dorer à feu doux 5 min de chaque côté.
6. Égouttez sur du papier absorbant et servez.



BON APPÉTIT !