

## Galettes de chou-fleur



### Ingrédients

450 g Chou-fleur cuit  
2 œufs  
250 g fromage de chèvre frais  
50 g fromage râpé (gruyère/comté)  
35 g féculé de maïs

**Préparation :** 15 min

**Cuisson :** 10 min

1. Battez les œufs. Ajoutez le fromage frais. A l'aide d'un fouet, mélangez.
2. Ajouter le fromage râpé et la féculé de maïs. Mélangez afin d'avoir une pâte homogène.
3. Couper votre chou-fleur (déjà cuit à l'eau) en gros morceaux. Ajoutez-le à la préparation.
4. Poivrez. Salez.
5. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile de colza.
6. Déposez des boules de pâte dans la poêle, étalez afin de leur donner la forme d'une galette.
7. Faites cuire jusqu'à ce que les galettes soient bien dorées.