



# GALETTES DE BROCOLIS

## INGRÉDIENTS

- 1 beau brocoli ou 2 petits
- 1/2 bouquet de persil
- 65 g de farine
- 2 œufs
- 30 g de parmesan en poudre
- 1 petite gousse d'ail
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 150°C (th.4-5).

Coupez le brocoli en morceaux et faites-les cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez et hachez-les.

Rincez le persil et ciselez-le. Pelez et hachez l'ail.

Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez la farine, le parmesan, l'ail, le brocoli et le persil. Mélangez, salez et poivrez.

Réalisez des galettes de la taille de votre choix et faites-les dorer dans l'huile, dans une sauteuse à feu vif, sur tous les côtés.

Disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfouez pour 15 min.

*Ce plat accompagnera autant des viandes que des poissons !*

**TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN**

**TEMPS DE CUISSON : 35MN**

**TEMPS TOTAL : 1H10MN**