

Galettes de Patidou



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 10 mn par pièce

Ingrédients pour 4 personnes :

400 gr de Patidou

1 cuil. à café de sel

40 gr de farine

12 cl de crème fraîche

1 oeuf

ail

huile

beurre

Préparation:

Lavez, coupez et épépinez les Patidou.

Râpez-les dans une passoire et saupoudrez de sel.

Laissez dégorger 5 mn et laissez égoutter dans un torchon.

Mélangez bien la farine, la crème fraîche, l'oeuf et l'ail.

Dans une poêle bien huilée, ajoutez une noisette de beurre et faites cuire des petites galettes de pâte (5mn de chaque côté).

Servez chaud avec de la viande ou de la salade.

Astuce: Vous pouvez remplacer le Patidou par de la Déléicata.