

Galettes panais, patate douce et pomme verte à la mimolette vieille



(pour une quinzaine)

- 3 panais détaillés en épluchures
- 1 patate douce, épluchée et râpée
- 1 pomme verte, épluchée, évidée et râpée
- 100 g de mimolette vieille râpée
- 2 œufs
- 50 a 100 g de farine
- Sel, poivre

Mélangez les légumes et le fromage. Ajoutez les œufs, puis 50 g de farine ou plus si la préparation vous semble trop humide. Salez, poivrez. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et posez de petits tas de légumes. Laissez cuire environ 3 à 4 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que les panais soient bien tendres.

