

Galettes de pommes de terre & potimarron



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 min
- ✓ **Cuisson** : environ 8 min par galette

- ✓ **Ingrédients**
pour 4 personnes

- 500 g de potimarron
- 3 pommes de terre
- 2 œufs
- 3 cs de farine
- 2 cs de gomasio
- 2 cc de curcuma
- 2 cc d'ail semoule
- sel, poivre
- huile d'olive



- ✓ **Préparation** :

Épluchez les pommes de terre. Enlevez les graines et la peau du potimarron.

Râpez les pommes de terre et le potimarron. Dans un saladier, mélangez les légumes râpés avec les œufs, la farine, le gomasio, le curcuma et l'ail. Salez et poivrez.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Déposez l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de légumes. Aplatissez avec une spatule et faites dorer pendant 3 à 4 minutes sur chaque face.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des légumes.

www.audalacuisine.com