

Galettes de pain au thym et aux herbes



pain
lait écrémé
farine
oeufs
thym frais hâché
autres herbes (fines, origan, basilic, etc...)
sel, poivre

Recouvrez tout juste le pain rassis coupé en morceaux avec le lait et laissez tremper. Au fur et à mesure, écrasez bien à l'aide d'une fourchette. Rajoutez ensuite suffisamment de farine et d'oeufs en fonction de la quantité de pain, afin d'obtenir un mélange plutôt épais, mais pas trop, pour que les galettes ne soient pas trop compactes après cuisson. Salez, poivrez, agrémentez de thym frais et/ou autres herbes de votre choix. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle, déposez-y de la pâte en petits tas et faites cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servez avec un coulis de tomates ou du concentré de tomates dilué avec un peu d'eau ou de bouillon, c'est délicieux!