

# GALETTE DE COURGE ET DE MAÏS

Pour 4 personnes

Ingrédients

240g courge râpée

20g graines de courge

20g amidon maïs

80g semoule de maïs moyenne

4g poudre à lever

Sel et poivre

2g mélange pour pain d'épice (ou mélange cannelle, girofle, anis, muscade)

4g huile pépin courge

2 œufs

Beurre à rôtir ou huile



Râper la chair de courge à la râpe à bircher.

Torréfier les graines de courge sans huile dans une poêle et hacher grossièrement.

Mélanger l'amidon, la semoule, la poudre à lever, le sel, le poivre et les épices. Ajouter l'huile de pépin de courge et les œufs.

Ajouter la courge râpée et les graines puis mélanger le tout. Laisser gonfler la masse pendant 20 minutes. Former des galettes d'environ 40g pièce.

Sauter des deux côtés avec le beurre à rôtir jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes

Servir avec une ratatouille ou un coulis de légumes