

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

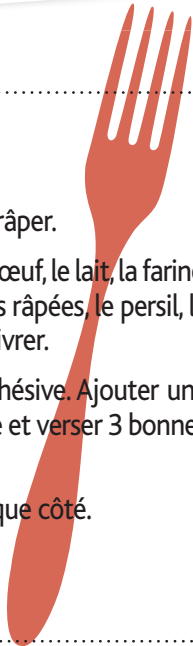
Cuisson : 3 mn - Difficulté : Facile



Galettes de carottes

## > Préparation

- Éplucher les carottes et les râper.
- Dans un saladier mélanger l'œuf, le lait, la farine, le fromage râpé, les carottes râpées, le persil, le cumin et la levure. Saler, poivrer.
- Chauffer une poêle anti-adhésive. Ajouter une cuillère à café d'huile d'olive et verser 3 bonnes cuillères de pâte.
- Cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.



## Ingrédients

- 2 carottes
- 1 petite gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 œuf
- 10 cl de lait écrémé
- 50g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de fromage râpé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive pour la poêle
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- sel, poivre et cumin