



Galettes Brocoli Feta

Temps total : 30min — Préparation 15min



INGRÉDIENTS : 6 personnes

- 1 Brocolis
- 100g Feta
- 1 Oeuf
- 4 c.a.s Farine
- Un peu de Chapelure

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Faire cuire le brocoli dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes.

ÉTAPE 2

Mixer grossièrement le brocoli.

ÉTAPE 3

Ajouter l'œuf, la farine, et la feta émietlée. Surtout, n'oubliez pas de saler et de poivrer. Mélanger le tout et si votre pâte est trop liquide, rajoutez de la farine.

ÉTAPE 4

Mettre de la chapelure dans une assiette et y plonger des boules de pâte dedans.

ÉTAPE 5

Une fois recouverte, aplatissez-les légèrement. Puis les faire cuire dans une poêle avec du beurre pendant 5 minutes de chaque côté.