

Galettes de betteraves aux fromages et aux herbes

Ingredients :

(Pour 50 petites galettes) :

- 250 à 300 g de betterave crue
- 200 g de farine
- 200 ml de faisselle
- 200 g de fêta
- 2 œufs
- 1 belle branche de marjolaine ou d'aneth
- 10 tiges de ciboulette
- Poivre



Les étapes

- Râpez la betterave après l'avoir épluchée. Réservez.
- Battez les œufs avec la faisselle.
- Ajoutez la farine tamisée, incorporez la betterave, le râpé, la fêta émiettée, la marjolaine effeuillée et la ciboulette ciselée. Mélangez.
- Préparez 50 galettes que vous déposerez sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier sulfurisé.
- Enfournez 15 à 20 minutes à 200°C.

Source <http://papillesestomaquées.fr/galettes-de-betteraves-aux-deux-fromages-et-aux-deux-herbes/>