

GALETTES DE BROCOLIS RISSOLÉS, RICOTTA & SAINT MARCELLIN

Ingrédients:

- 2 oeufs
- 50g de farine
- 240g de ricotta
- 300g de bouquets de brocolis cuits
- 80g de Saint Marcellin affiné



Les étapes

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Y faire rissoler les brocolis, à feu moyen / fort, jusqu'à légère coloration des bouquets. Saler et poivrer. Laisser refroidir. Les couper en petits morceaux.

Couper le Saint Marcellin en petits dés.

Dans un récipient, mettre les œufs, la farine et la ricotta. Battre, au fouet électrique, jusqu'à obtention d'un mélange lisse et homogène. Ajouter les brocolis et le Saint Marcellin. Mélanger avec une cuillère. Couvrir hermétiquement le récipient et entreposer ½ h au réfrigérateur.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive. Prélever une cuillère à soupe de préparation et la déposer dans la poêle. L'aplatir et lui donner une forme ronde. Cuire environ 5 minutes de chaque côté, à feu moyen. Les galettes doivent être bien dorées.

Source : <https://www.750g.com/galettes-de-brocolis-rissoles-ricotta-saint-marcellin-r60117.htm>