

Spécial restes

Galettes au pain rassis et au vert de poireaux

Type de plat **ENTREES**

Pour : 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Source : lapetitecuisinedenat

Temps de cuisson : 5 min

Les instructions de préparation :

- ✓ couper le pain en petits morceaux, mettez le dans un saladier et couvrez de lait à hauteur. Laissez reposer le temps que le pain soit bien imbibé
- ✓ ciselez les verts de poireaux et les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile pendant 5 mn pour qu'ils s'assouplissent
- ✓ battre les œufs et les incorporer au pain
- ✓ bien malaxer pour obtenir une pâte assez homogène (ou mixer)
- ✓ salez, poivrez
- ✓ incorporer la poignée de fromage râpé et les poireaux
- ✓ mettre un fond d'huile à chauffer dans une poêle et avec une cuillère à soupe déposer des petits tas de pâte
- ✓ laisser cuire 1 ou 2 minutes sur chaque face
- ✓ déposez sur du papier absorbant
- ✓ servir chaud

Les remarques et commentaires :

Idéal avec une salade verte en entrée ou avec une sauce tomate à côté.

Il me faut :

- 150gr de pain rassis (une demie baguette)
- lait
- 4 œufs
- le vert de 2 poireaux
- 1 poignée de fromage râpé
- sel, poivre
- huile

La mise en œuvre :



Facile

Le coût de la recette :



Bas

