



Galettes de dinde aux carottes

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 14 galettes / 1 point pour 3 galettes

- 600 gr d'escalopes de dinde
- 360 gr de carottes soit 7 carottes
- 1 cs d'huile
- 2 œufs
- romarin
- cumin
- persil
- sel, poivre

Eplucher les carottes et les couper en très petits dés ou les râper (c'est mieux).

Hacher la viande.

Mélanger la viande hachée, les carottes et l'œuf battu. Ajouter toutes les épices, le sel, le poivre et mélanger bien le tout.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. A l'aide d'une cuillère prélever un peu de préparation, lorsque l'huile est chaude la disposer dans la poêle et tasser afin de former une galette.

Laisser cuire 2 ou 3 minutes puis retourner la galette lorsqu'elle est saisie, et poursuivre la cuisson de l'autre côté pour le même temps.

Faire ainsi jusqu'à épuisement de la préparation et servir aussitôt.