



2 pers.



Plat



30 min



15 min

Ingrédients

- 300 gr de julienne de légumes (carottes, céleris, poireaux, oignons)
- 200 gr de maïs en conserve
- 2 œufs
- 50 gr de Gruyère AOP
- 20 gr de farine



Préparation

Mixer les $\frac{3}{4}$ du maïs finement. Y ajouter les œufs et la farine. Mixer à nouveau.
Si la masse est trop liquide, y ajouter un peu de farine. Elle doit avoir la consistance d'une pâte à pancakes.
Incorporer le Gruyère AOP et le reste des grains de maïs entier. Saler et poivrer.

Dans une poêle avec de l'huile, y faire sauter les galettes des deux côtés (1càs équivaut une galette).
En même temps, faire sauter votre julienne dans une autre poêle.
Dresser vos galettes comme un mille-feuille (galette, julienne, galette, julienne ...)

Truc et astuces :
Pour plus de gourmandise, y mettre de la sauce tomates.