

Galettes aux légumes et au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de pommes de terre
- 100 g de courgette
- 100 g de chou-fleur
- 100 g de carottes
- 200 g de fromage d'alpage
- 1 œuf
- un peu de miel
- 3-4 cs de chapelure
- 3-4 cs de farine
- sel, poivre
- un peu de beurre à rôtir

Préparation

Cuire les pommes de terre, les laisser refroidir et les couper en petits dés. Couper également la courgette, le chou-fleur et les carottes en petits dés et les faire cuire dans un peu d'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient *al dente*. Égoutter et laisser les légumes refroidir. Couper le fromage d'alpage en petits dés. Mélanger bien l'œuf et le miel, puis ajouter tous les ingrédients. Poivrer et saler.

La pâte doit être malléable. Former des galettes et les faire dorer dans une poêle avec un peu de beurre à rôtir.

Les galettes peuvent aussi être dégustées froides. En accompagnement, nous servons généralement une salade. Une délicieuse recette estivale!