

# GALETTE POTIRON



## **Ingrédients :**

- 300 g de potiron (poids cuit)
- 75 g de farine
- 1 œuf
- 30 g de fromage frais Philadelphia
- 1 pincée de levure chimique
- noix de muscade râpée
- 1 cuil à soupe d'huile
- sel, poivre blanc

## **Préparation :**

Peler et enlever les graines du potiron. Couper la chair en gros cubes. Faire cuire le potiron à la vapeur, jusqu' à ce qu'il soit fondant.

Laisser égoutter dans une passoire une dizaine de minutes au minimum.

Mixer finement le potiron jusqu'à obtenir purée homogène. Ajouter l'œuf entier, le fromage frais et la farine. Assaisonner de noix de muscade râpée, de sel et de poivre. Mixer à nouveau.

Faire chauffer l'huile dans une poêle ou sauteuse lorsque la poêle est chaude, verser une grosse cuillère de purée en espaçant les galettes. Faire cuire 3-4 min à feu moyen sur une face puis les retourner pour faire cuire de l'autre côté.

