

Galettes croustillantes de potimarron & avoine

Ingredients:

- 500 g de potimarron
- 80 g de flocons d'avoine
- 1 œuf
- 1 petit oignon
- 50 g de fromage râpé (comté, parmesan...)
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de paprika fumé
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Quelques graines de courge



Préparation

Couper le potimarron en morceaux et le cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre. L'écraser grossièrement. Ajouter l'oignon finement émincé, l'ail, l'œuf, les flocons d'avoine et le fromage. Assaisonner avec paprika fumé, sel et poivre. Mélanger et laisser reposer 10 min pour que les flocons absorbent l'humidité. Former des petites galettes avec les mains.

Les déposer sur une plaque, arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer de graines de courge.

Cuire 20-25 min à 200°C, en les retournant à mi-cuisson.

Servir avec une sauce au yaourt, citron et herbes fraîches.

