

## GALETTES DE CHOU-FLEUR AU FROMAGE ET CURCUMA

250g de chou-fleur  
100g fromage râpé  
1 œuf  
15g beurre  
1 oignon  
55g farine  
100ml crème liquide  
Curcuma, sel, poivre



Lavez le chou-fleur et mixer-le (vous aurez comme des gros grains de semoule). Épluchez l'oignon et râpez-le. Fouettez l'œuf avec la crème liquide, la farine et le fromage, ajoutez sel, poivre et curcuma (j'ai mis 1 c. à café, mais à adapter en fonction de vos goûts). Ajoutez le mélange œuf/crème au chou-fleur, et mélangez bien. Laissez reposer 15/20 min.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Lorsque le beurre mousse, prenez une grosse c. de pâte de chou-fleur et formez une galette. Faites cuire 4 à 5 minutes de chaque côté, à feu doux. Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte. Dégustez chaud avec une sauce fromage blanc herbes et une salade verte.