



## Galettes de légumes

### Ingrédients :

- 100g de farine
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 9 cl d'eau
- 100 g de légumes type cébettes, poireaux, courgettes
- 50 g de légumes type carotte, navet, fenouil, oignons

### Mode opératoire :

1. Laver, éplucher les légumes.
2. Ciseler les oignons, cébettes et courgettes. Râper les carottes.
3. Dans un saladier, mélanger farine, l'oeuf, le sel et l'eau.
4. Ajouter les légumes râpés.
5. Faire cuire dans une crêpière à feu moyen avec un peu de matière grasse.  
Peut se cuire aussi en grande galette familiale ou taille pancakes.
6. Laisser cuire quelques minutes de chaque côté. Une fois qu'il sont dorés de chaque côté, les mettre sur une assiette
7. La déguster en entrée accompagnée de pesto au printemps ou de sauce soja et d'huile de sésame