

Galettes Brocolis et Chèvre



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
11 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	50 g
Brocolis	400 g
Botte de basilic	1
Farine	65 g
Fécule de pomme de terre	65 g
Parmesan	100 g
Petite gousse d'ail	1
Gousse d'ail	1
Échalote	1
Pistache	50 g
Huile d'olive	10 cl
Sel, poivre	

Les étapes de la recette

- Cuire les brocolis à la vapeur.
- Ajouter la farine et la fécule de pomme de terre au Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, puis mélanger.
- Ajouter les œufs battus et continuer de mélanger. Verser les brocolis et mixer.
- Dans un blender, ajouter le parmesan et les pistaches puis mixer. Ajouter le basilic, l'huile d'olive, l'ail et les échalotes et mixer à nouveau.
- Réunir les 2 préparations et mixer.
- Dans une sauteuse, former des galettes à l'aide d'un moule et les cuire de chaque côté.
- Accompagner d'une salade et servir.

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr