

Galette de riz

Déposé par Nathalie M.



Catégorie : Salé | Plat principal

Niveau : Facile

Budget : Bon marché

Nombre de personnes : 4

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

280 g de reste de riz au curry et oignons - 100 g de reste de poireaux poêlé - 1 oeuf - 50 g de farine - 100 g de restes de fromages râpés (emmental, comté, parmesan) - herbes et épices pour relever le curry (facultatif) - huile de tournesol pour la cuisson

Préparations :

Mélanger le reste de riz et de poireau avec l'oeuf.

Ajouter 1 cuillère à soupe de ciboulette et de persil, relever le curry avec du poivre, de la coriandre et du cumin moulus et ajouter les restes de fromages râpés. Bien mélanger.

Ajouter la farine et malaxer jusqu'à obtenir un mélange compacte mais pas dure de façon à pouvoir façonner des galettes.

Faire chauffer de l'huile de tournesol dans une poêle. Lorsqu'elle est bien chaude y disposer les galettes façonnées à l'aide de 2 cuillères à soupes. Faire frire les galettes environ 4 minutes de chaque côté. Lorsqu'elles sont cuites les déposer sur un papier absorbant.

Astuces :

Ces galettes peuvent être servies avec une salade verte. Les gourmands peuvent ajouter sur leur galette une tranche de tomate, de fromage ou de charcuterie. Froides, ces galettes s'emportent facilement en pique nique.