

GALETTES DE CÉRÉALES GOURMANDES AU POIREAU & LARDONS



pour 6 belles galettes (mon homme en a mangé 3, moi 1 et demie)

100 g de **céréales gourmandes TIPIAK**

60 g de **lardons** (**allumettes fumés pour moi**)

80 g de **gruyère râpé**

sel, poivre

1 **blanc de poireau**

2 **oeufs**

20 g de **farine**

du **beurre** pour faire cuire les galettes

Emincez finement le **blanc de poireau** et faites le **revenir** dans une **poêle antiadhésive** avec les **lardons**, **SANS** matière grasse (environ 6 - 8 mn à feu moyen).

Hors du feu, rajoutez les **céréales**, mélangez puis ajoutez **125 ml d'eau bouillante**. Mélangez à nouveau et **couvrez la poêle**, toujours **hors** du feu, pour **9 mn**.

Pendant ce temps, dans un saladier, **mélangez les oeufs, le gruyère, la farine, sel, poivre**. Ajoutez ensuite le mélange à base de **céréales**, remuez bien pour que tout soit bien homogène.

Faites chauffer une poêle avec un petit peu de beurre, sur feu moyen/fort, quand elle est chaude, déposez 2 à 3 CS de mélange, **tassez bien avec le dos de la cuillère** afin d'aplatir et de former des galettes, **faites dorer quelques minutes, puis retournez sur l'autre face**.

Servez accompagné d'une belle salade verte.

**** AUDREY DE FLAGRANTS DÉLICES BY TAMBOUILLEFAMILY ****