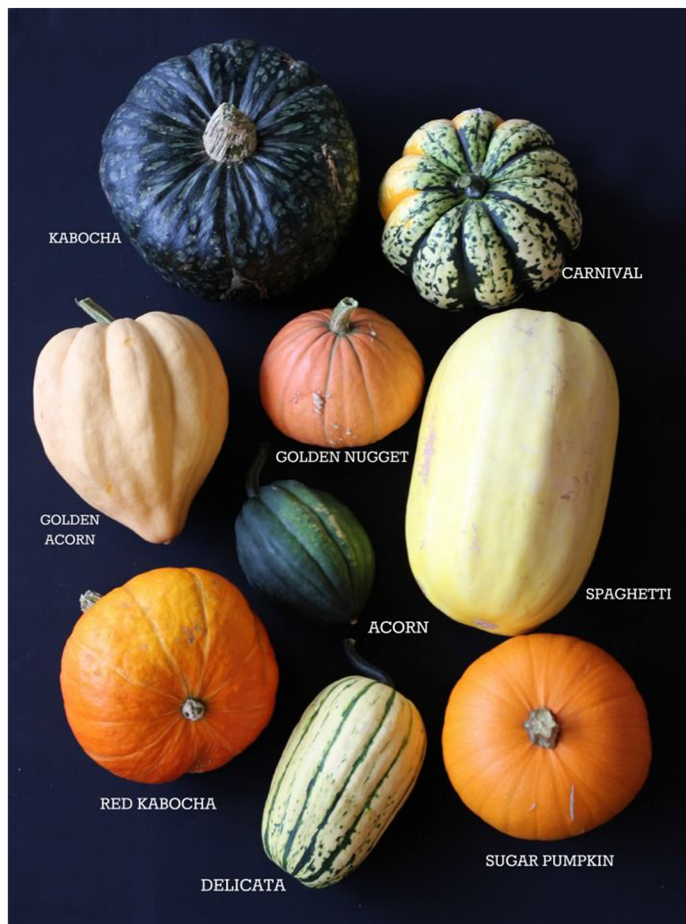


## GALLETES DE RÖSTIS DE COURGES

*Saveurs d'automne*

## INGRÉDIENTS

- 400 gr de courges Acorn (Delicata, Carnaval) (Ferme Famille Fazan)
- 40 gr de farine (Domaine des Terres Rouges)
- 12 dl de crème fraîche (Fromagerie Le Sapalet)
- 1 oeuf (Etienne Clerc)
- 1 gousse d'ail (Domaine des Biolettes — Gilles Roch)
- Huile (Ferme Jaggi)
- Beurre (Fromagerie Le Sapalet) ou Ghee (Les Ateliers Holistiques)
- un oignon coupé fin (Domaine des Biolettes — Gilles Roch)
- 1 cc de sel

## EN CUISINE

Laver les courges, les couper en deux et enlever les graines (on peut les peler si on le souhaite avec l'éplucheur à patate).

Râper la chair dans une passoire, soupoudrer de sel et laisser dégorger 5 min.

Dans un saladier, mélanger la farine, la crème fraîche et l'oeuf, afin d'obtenir une pâte homogène. Ajouter alors la courge et l'ail écrasé + oignons, ciboulette, poivrons (selon les goûts) et bien mélanger l'ensemble.

Verser un peu d'huile dans une poêle, ajouter une noisette de beurre et faire chauffer: préparer les galettes en les serrant bien entre les mains et les faire cuire quelques minutes de chaque côté dans la poêle.

Servir chaud!

**Bon Appétit!**