



Galettes de poireaux croustillantes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 tiges de poireaux (en rondelles)
huile d'arachide
4 jeunes oignons (émincés)
75 grammes de farine
1 cuillère à soupe de poudre à lever
2 œufs
sel et poivre
200 grammes de crème
1 écorce de citron (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Faites brièvement revenir les poireaux dans l'huile d'arachide, égouttez-les bien et laissez-les refroidir.
- 2.** Mélangez-les avec les jeunes oignons, la farine, la poudre à lever, les œufs battus, le sel et le poivre. Faites chauffer une grande poêle antiadhésive et ajoutez un filet d'huile d'arachide.
- 3.** Déposez-y de petits monticules de mélange aux poireaux et tassez-les. Faites-les cuire quelques minutes à feu moyen et retournez-les délicatement à la spatule.
- 4.** Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.
- 5.** Garnissez les galettes d'une pointe de crème épaisse et de zeste de citron râpé.