

Galettes de carottes - feta

Pour 4 galettes (2 personnes en accompagnement ou avec une salade) :

- 300 g de carottes
- 1 oignon
- 60 g de feta
- 50 g de chapelure
- 1 oeuf
- persil haché surgelé

- sel
- poivre

Préchauffer le four à 220°C.

Laver, peler et râper les carottes.

Peler et émincer très finement l'oignon. Emietter la feta.

Dans un saladier, mélanger les carottes, l'oignon, la feta, le persil haché, la chapelure et l'oeuf. Saler et poivrer.

Lorsque le mélange est homogène, façonner 4 grosses boulettes ou 8 petites, c'est comme vous préférez. Aplatir légèrement ces boulettes et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Cuire 15 min environ en retournant les galettes à mi-cuisson. Servir chaud.

