

## Galettes de chow-fleur au fromage

## Ingrédients:

- 250g de chou-fleur
- loignon
- 100g de fromage rapé
- 55g de farine
- loeuf
- 10cl de crème liquide
- Curcuma, sel et poivre
- Persil

## Préparation:

- Coupez les choux-fleurs.
- Râpez l'oignon.
- Fouettez l'œuf avec la crème liquide, la farine, le fromage et le persil.
- Ajoutez sel, poivre et curcuma. Mélangez le tout.
- Formez des boules. Aplatissez-les légèrement.
- Faites cuire 4 à 5 minutes de chaque côté avec un peu d'huile d'olive

## TEMPS:

10 minutes

