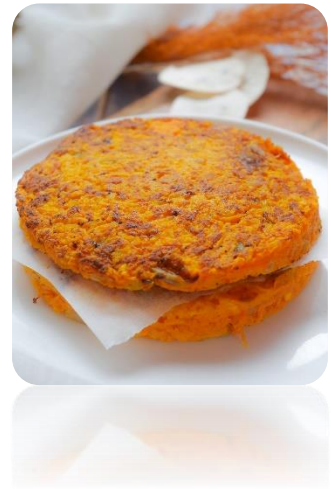


GALETTE DE COURGE CAROTTES ET PATATE DOUCE AU PAPRIKA

Pour 8 galettes moyennes :

- ½ courge butternut
- ½ patate douce
- 2 carottes
- 1 oignon rouge
- 1 œuf
- 1 cas de farine sans gluten (riz, châtaigne, maïs, ...)
- 1 cac de paprika
- Sel poivre
- 1 cas d'huile d'olive pour la cuisson



Râper carottes, patate douce et butternut crues.

Mettre les légumes râpés dans un bol et y rajouter tous les autres ingrédients

Dans une poêle, verser 1 cas d'huile d'olive, et faire des galettes avec un emporte-pièce pendant 4 min à feu moyen en les tournant à mi-cuisson.