

# GALETTES DE RESTES DE LÉGUMES (1H30)



## INGRÉDIENTS

- Restes de légumes
- Chapelure (ou pain rassis mixé !)
- 1 œuf (adaptez selon votre quantité de légumes)
- Huile d'olive

### Étape 1

Coupez en petits morceaux les légumes cuits qu'il vous reste et mélangez-les ensemble pour créer une pâte.

### Étape 2

Ajoutez de la chapelure et 1 œuf, mélangez.

Salez, poivrez et mélangez à nouveau.

### Étape 3

Faites une boule et placez-la au frigo pendant 1h.

### Étape 4

Séparez la pâte en plusieurs petites boules et aplatissez-les.

Faites dorer vos galettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et régalez-vous !