

Galette de courge spaghetti aux oignons et fromage

DÉLICIEUX

Epater vos amis

Humm !



Original EXQUIS

Galette de courge spaghetti
aux oignons et fromage

Faites cuire la courge spaghetti entière à l'eau bouillante et salée pendant 20 minutes.

Coupez-la en deux, et laissez refroidir.

Récupérez la chair à l'aide d'une fourchette. Épluchez l'oignon et hâchez-le finement. Mélangez l'ensemble des ingrédients et laissez reposer.

Formez de petites galettes et faites cuire dans une poêle pendant 10 minutes de chaque côté jusqu'à ce que les galettes soient dorées et bien prises.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

- 1 courge spaghetti
- 1 oignon
- 2 cas de farine d'avoine
- 2 oeufs
- 200gr de fromage râpé
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Poivre
- Sel

