

Galettes chou romanesco fromage

Au four ou à la poêle - Pour 20 croquettes

Ingrédients

600 g de chou romanesco
600 g de pommes de terre
100 g de pain rassis mixé
70 g de fromage
1/2 cc noix de muscade
1/2 cc poudre ail
2 cs de levure
Sel / Poivre
Huile d'olive

Temps de préparation

Préparation | 20 min

Cuisson | 45 min



Préparation

- Couper le chou en fleurettes. Laver les pommes de terre.
- Cuire les fleurettes et les pommes de terre (non pelées) à la vapeur ou à l'eau. Peler les pommes de terre une fois cuites.
- Écraser les légumes et mélanger avec la noix de muscade, l'ail, la levure, le fromage et 40 g de pain. Saler et poivrer.
- Former des boulettes et enrober chaque boulette dans le reste de pain.
- Disposer les boulettes sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner à 210/220°C pendant environ 25 min.