

## Galettes aux carottes & fanes de radis

### Ingrédients :

Pour environs 12 galettes :

- 400g de carottes
- 1 botte de radis
- 1 botte d'oignon nouveau
- 4 œufs
- 50g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre
- Ghee pour la cuisson



### Comment procéder :

- Eplucher les carottes les couper grossièrement et les mettre dans le mixer pour en faire de la semoule
- Enlever les fanes des radis, rincer les bien et les hacher finement
- Couper la botte d'oignon nouveau (partie verte et partie blanche / rouge)
- Mélanger le tout
- Casser 4 œufs
- Ajouter le parmesan, le sel et le poivre aux œufs
- Incorporer les œufs, le sel et le poivre aux mélange carotte – fane de radis – oignons
- Former des galettes et faire cuire dans une poêle bien chaude avec un peu de ghee

Régalez-vous & mettez du pep's dans votre assiette 😊 !

### Astuces :

Les galettes peuvent être mangées chaudes ou froides et peuvent se congeler pour en avoir à disposition quand on n'a pas le temps ou la flemme 😊. Elles accompagnent très bien une salade ou une soupe.

