

Galettes de carottes ou patates douces ou potimarron

Ingrédients

750 gr de carottes ou patates douces ou potimarron (donneront 500 gr de purée)

125 gr de farine de châtaignes

3 œufs

une pincée de sel

Préparation

Cuire les carottes à la vapeur. Les mixer pour obtenir une purée.

Mélanger les ingrédients (carottes + farine + œufs + sel) .

Former de petites boules comme des blinis et les faire sauter à la poêle dans un peu de matière grasse.