

INGRÉDIENTS :

50 g de Gruyère AOP
50 g de Farine
220 g de Sérac
300 g de tomates cerises
1 oeuf
3 oignons nouveaux ou 1 oignon jaune ou rouge
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de persil
sel et poivre

Préchauffer le four à une température de 220°C, mode chaleur tournante.

Découpez les tomates cerises et Gruyère AOP en petits dés.

Ciselez les oignons et les herbes aromatiques.

Sur une plaque de four, chemisée de papier sulfurisé, déposez 12 tas de ce mélange.

Aplatissez-les pour former des galettes.

Cuisez au milieu du four pendant 15-20 minutes.

Laissez tiédir avant de déguster, en accompagnement d'une salade ou lors d'une grillade.

Vous pouvez ajouter d'autres légumes à votre mélange (p. ex. : courgettes, carottes etc...), selon les ingrédients que vous avez à disposition



Pour : 12 pièces

GALETTES AU SÉRAC ET GRUYÈRE AOP