

Galettes de flocons d'avoine

Ingrédients :

- 100 g de flocons d'avoine
- 10 cl de lait
- 1 œuf
- fromage râpé
- huile pour la cuisson
- sel, poivre



Préparation:

Mélanger le lait et les flocons d'avoine dans un bol et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Ajouter l'œuf, du sel, du poivre, et une poignée de fromage râpé.

Faire chauffer un peu d'huile dans une petite poêle et verser de la pâte de manière à former une galette.

Laisser cuire 2 à 3 minutes de chaque côté, et renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Manger bien chaud.

Les gourmands pourront ajouter du fromage râpé à la cuisson

: