

Galettes aux carottes

Les ingrédients

(Pour env. 10 galettes de la
grandeur d'un steak haché)



Env. 300g de
carottes



100g de
fromage râpé



4 œufs



70g de
farine



15cl de
crème liquide



*Variante épicée : cumin, curry...
ou herbes parfumées : ciboulette, persil, coriandre, menthe...
N'hésitez pas à être créatif, suivez vos envies!*

1

Eplucher les carottes
avec l'économe



2

Râper les carottes
avec la fine râpe



3

Dans un saladier, **casser les 4 œufs**, **ajouter la farine**, le sel/poivre et **verser la crème**. **Mélanger**



4

Ajouter les carottes râpées, le fromage râpé et
laisser reposer 15-20 min au frais.



5

Faire dorer à la poêle
2 min. de chaque côté

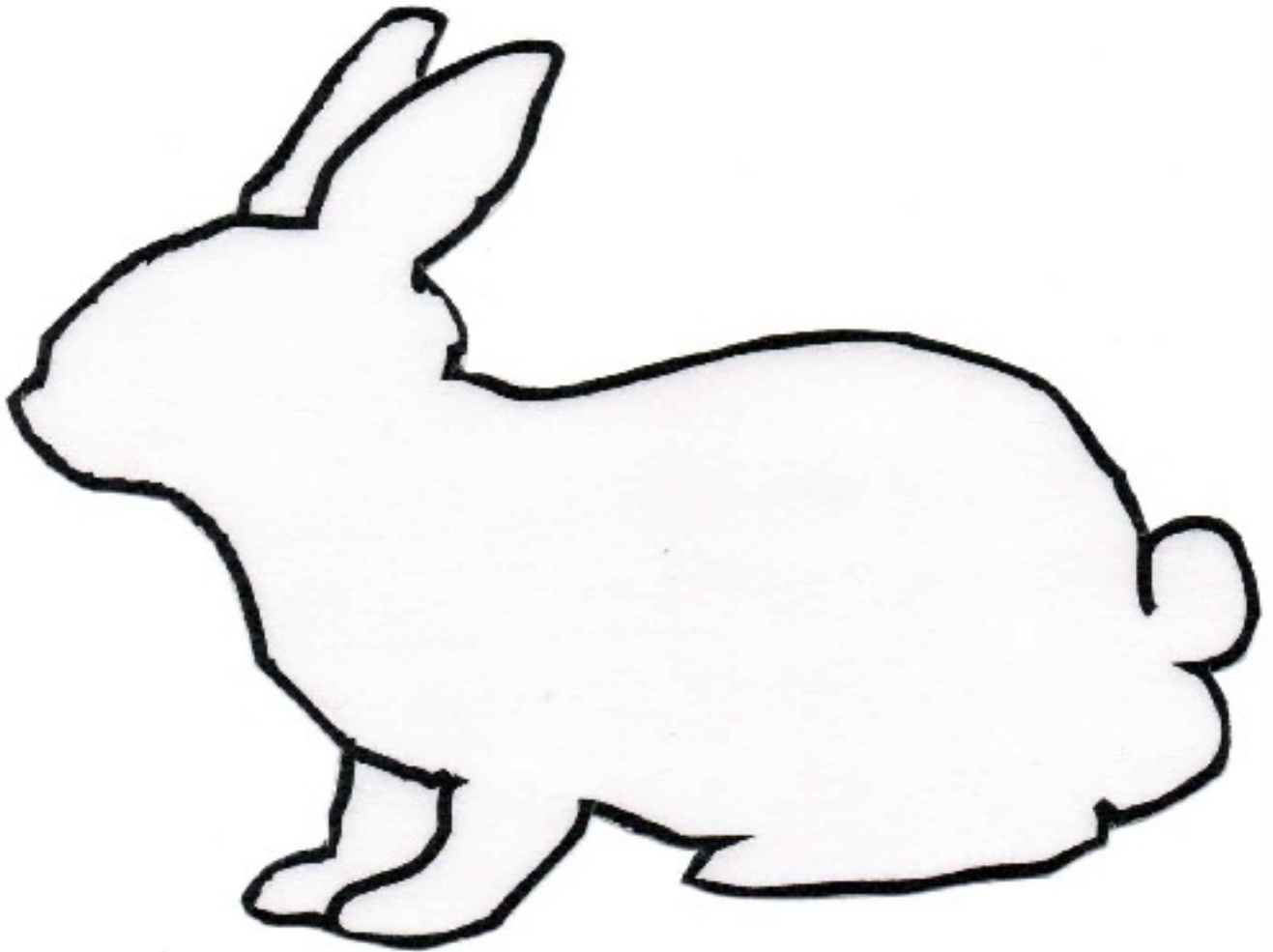


6

Et voilà !
Bon appétit les p'tits
lapins !



Arts visuels du vendredi 29 mai :



Parents :

- Reportez la silhouette du lapin sur un carton fin (emballage de boîte pizza par exemple) et découpez-la.

Enfant :

- Choisis un matériau que tu possèdes à la maison pour recouvrir la silhouette du lapin (coton, morceaux de laine, bouts de tissus... à toi de trouver quelque chose d'original à coller !).