

GALETTES DE MAÏS À LA TOMME DE BREBIS ET AU CHORIZO

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

Pour 6 personnes

Facile

Ingrédients

60g de fromage de brebis à pâte dure (tomme)

1 boîte de maïs (285g égoutté)

50g de farine de maïs

10g de farine de blé

1 cuillère à café de levure chimique

2 œufs

1 oignon nouveau

1 bouquet de persil

1 pincée de piment d'Espelette

50g de chorizo

Préparation

- Dans un mixeur, mixez la moitié des grains de maïs avec l'oignon nouveau, les farines, le persil, les œufs, le piment, du sel et du poivre

- Dans un grand bol, mélangez cette pâte avec le restant du maïs, le chorizo coupé en dés, ainsi que la tome (coupée en dés également) et la levure

- Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile, faites revenir des petites « galettes » de votre mélange au maïs. Laissez cuire environ 5 minutes en retournant à mi-cuisson

Servez immédiatement en les parsemant de petits copeaux de fromage

Ces petites galettes sont délicieuses en entrée ou à l'apéritif.