



Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

Galettes aux fanes de carottes

Pour ne pas gâcher, même les fanes de carottes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 minutes

Ingrédients (6 personnes):

- 40 g de fanes de carottes
- 1 oignon
- 1 œuf
- 50 g de farine de chataignes
- 5 cl d'eau

Préparation:

Mixer les 40 g de fanes de carottes

Emincer l'oignon

Battre l'œuf

50 g de farine de chataignes

5 cl d'eau (consistance un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes.

Mélanger le tout et rajouter la farine de chataigne et l'eau

Déposer une cuillère à soupe du mélange dans une poêle très chaude légèrement graissée.

Cuire 1 ou 2 minutes sur chaque face.

BON APPÉTIT