



Galettes de Riz au Comté

Ingrédients (pour 10 galettes)

10càs de riz cuit
1 œuf
1 blanc d'œuf
4càs de farine
150g de Comté râpé
Sel, poivre

Dans un saladier, fouetter l'œuf et le blanc d'œuf. Saler, poivrer.

Ajouter le riz cuit, le fromage et la farine.

Mélanger.

Dans une poêle bien chaude et huilée, déposer une cuillère à soupe de préparation et l'aplatir.

La laisser dorer quelques minutes et la retourner.

Laisser cuir à nouveau quelques minutes.

Servir aussitôt.