

Galettes de thon aux herbes

Pour 10 galettes (de 7,5 cm de diamètre):

- 2 oeufs
- 45 g de farine
- 80 g de Boursin cuisine aux 3 poivres
- 50 g de gruyère râpé
- 280 g de thon (poids égoutté)
- ciboulette, persil, et menthe ciselée (quantité selon les goûts)
- huile d'olive



Dans un saladier (ou dans le bol du thermomix), mélanger les oeufs avec la farine et le Boursin cuisine (pas besoin de saler, le thon et le fromage s'en chargent). Ajouter le thon égoutté et émietté, puis le fromage râpé. Bien mélanger.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive (suffisamment pour faire dorer les galettes, environ 1 cm d'hauteur). A l'aide d'un cercle (ou d'un emporte-pièce, ou encore d'une boîte de conserve découpée aux deux extrémités), faire des tas de pâte réguliers assez épais dans la poêle. Laisser bien dorer puis retourner délicatement avec une spatule. Quand la seconde face est bien dorée, égoutter les galettes sur du papier absorbant.

Déguster aussitôt avec une salade. Le lendemain, les galettes ont perdu leur croustillants mais sont toutes aussi bonnes froides.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>