

## **GALETTE DE PATATE DOUCE AU GINGEMBRE**



Facile

Préparation: 15 mn

Attente: minimum 15 mn

Cuisson: 10 mn

Pour une bonne douzaine de petites crêpes:

1 patate douce pas trop grosse (rose de préférence)

2 courgettes moyennes

1 gros oignon (doux des Cévennes ou de Roscoff)

1 càc bien pleine de gingembre râpé

1 œuf

2 càs bombées de Maïzena

Sel et poivre

1 càc d'huile d'olive pour la cuisson

Laver et éplucher la patate douce. Laver la courgette sans l'éplucher et râper les 2 avec une râpe à gros trous. Saupoudrer les légumes de sel fin et laisser dégorger une quinzaine de minutes avant de les presser entre vos mains ou dans un torchon pour enlever le maximum d'humidité.

Ajouter l'œuf battu, l'oignon émincé, le gingembre râpé et la Maïzena aux légumes dégorchés, saler et poivrer.

Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-vif avec l'huile d'olive, déposer une grosse cuillerée à soupe de l'appareil et l'aplatir avec le dos d'une petite cuillère pour former des ronds d'environ 8 cm de diamètre sur 2 ou 4 mm d'épaisseur.

Attendre que le premier côté soit bien doré pour retourner la galette (environ 3-4 mn) à l'aide d'une spatule et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le second côté soit doré aussi.

Manger tout de suite ou réserver au four à 60°... pas plus pour que les galettes ne se dessèchent pas.